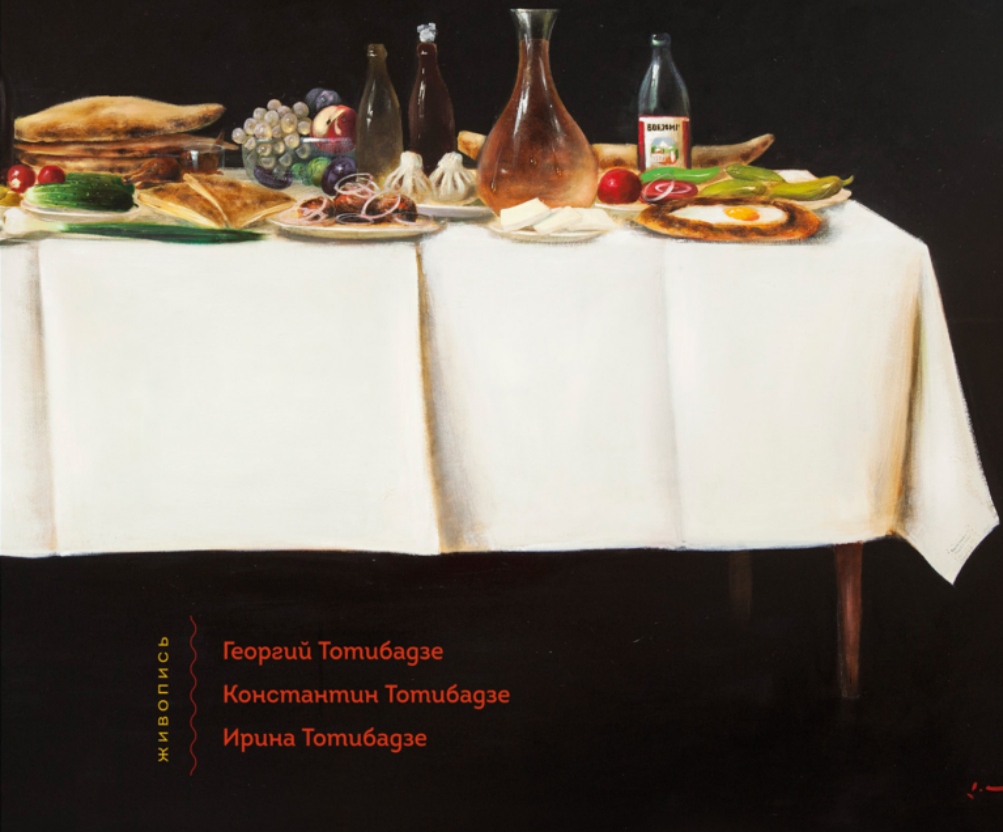
хроника грузинского путешествия,

Геннадий Йозефавичус

или История одного кутежа
с картинками и рецептами



Живопись

Георгий Тотибадзе

Константин Тотибадзе

Ирина Тотибадзе

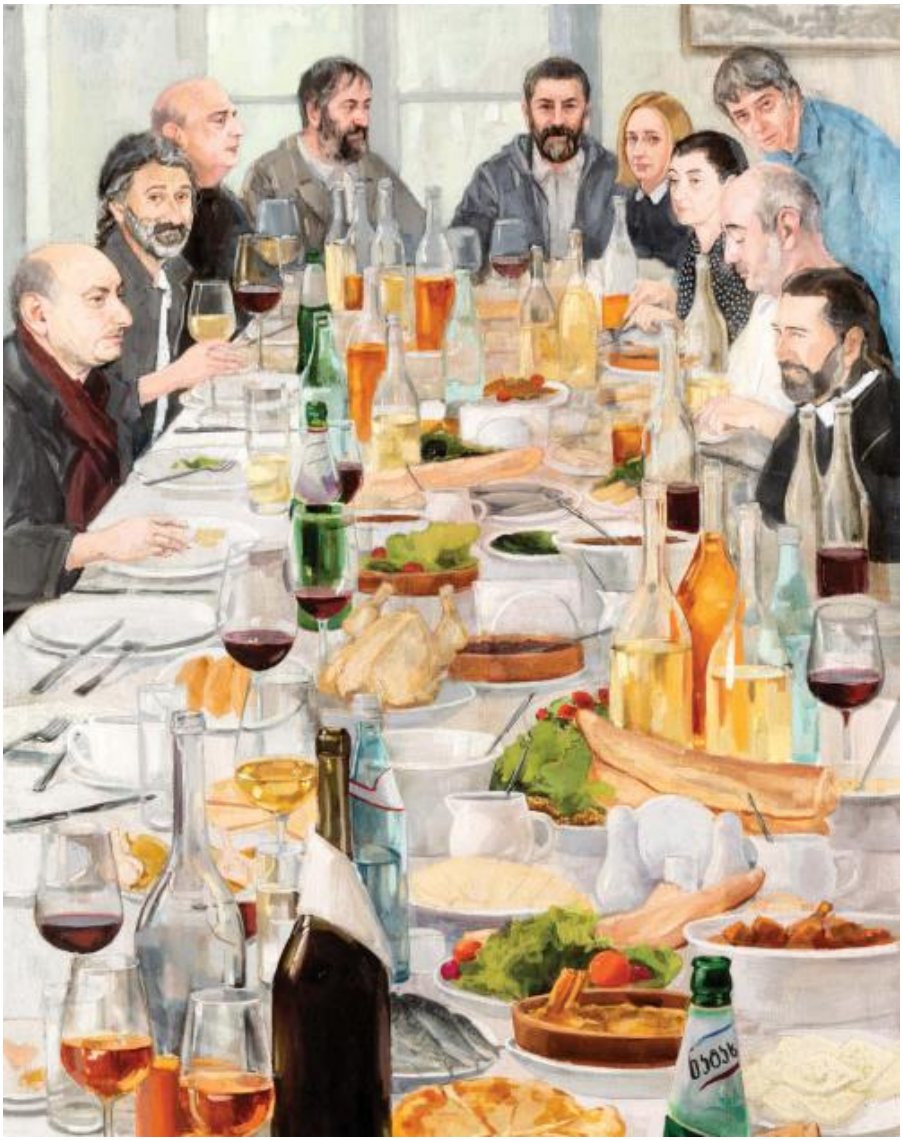
SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Путешественник, автор сотен статей и тысяч колонок, любитель поесть и выпить, коллекционер, фотограф и журналист Геннадий Йозефавичус написал книгу, после прочтения которой вы точно полюбите Грузию и ее кухню. Автор и его друзья, художники Тотибадзе, так самозабвенно вкусно и много едят и пьют, что к ним хочется немедленно присоединиться. Сначала в Москве. А потом уже и в Грузии, куда они отправляются в Большое закавказское гастрономическое путешествие. Герои проводят в Грузии всего неделю, а съесть и выпить успевают на полжизни вперед. Мцхета, Кахетия, Тбилиси и окрестности, имения грузинских князей с неизменными винными погребами и замки местной богемы с картинными галереями точно поразят воображение читателя. Грузинский кутеж, осмысленный и человеколюбивый, непременно включает в себя шашлыки разных сортов, пьяную форель, хинкали, пхали, чихиртму и диковинные местные вина. А также колоритные специалитеты вроде котлет с яйцами или мацони из молока буйволицы. Кстати, знаете ли вы, что кроме белого и красного вина существует еще золотое и розовое? Путешествующие даже поднимутся на Казбеги, чтобы отведать в ресторане почти заоблачного отеля фирменные хачапури и каурму. А еще споют оды придорожным харчевням, которые в Грузии, кажется, могут поспорить даже с ресторанами. Ведь здесь подают лучшие правильные хинкали со свининой и чачу. Кстати, рецепты всего самого вкусного и удивительного (включая знаменитый антипохмельный суп с яйцом) ждут вас в конце книги. И написаны они так, что удержаться и не приготовить почти невозможно. Попутно с описанием кутежей и смакованием блюд автор знакомит нас с грузинской историей и культурой – от древних монастырей до современных художников примитивистов. Автор знает толк и в настоящей кухне, и в путешествиях, и в русской литературе. Его безупречно искрометный стиль заставляет вспомнить книги Довлатова, Битова и Венички Ерофеева (тем более что текст кишит аллюзиями и реминисценциями, начиная со знаменитого «И немедленно выпил»). Эта книга будет интересна тем, кто тоскует не только по высокой кухне, но и по высокой русской литературе. Читать ее легко, и даже весело, но она оставляет глубокое и приятное послевкусие. Прямо как грузинская кухня. В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

- Геннадий Йозефавичус

- Предыстория. Бараний дух
- Пир во время
- Бригада
- Мингрельские скачки
- Сверху видно все
- У Мухранбатони
- В логове дядюшки Карамана
- Сорок восемь пупков
- Вакхический сон
- Старое Кахетинское
- Детище родины неотразимой
- Слеза фазана
- Пир № 1
- Окно с видом
- От Троицы к Успению
- Рецепты
  - Хинкалиссими
  - Пьяная форель
  - Гранатовый теленок
  - Нога Тарамуша
  - Антипохмельный бульон
  - Величайшие хачапури Иры Тотибадзе
  - Курица, склевавшая свою печень
  - Чихиртма
  - Метод харчо
  - Завтрашний вчерашний шашлык
  - Плебейская фасоль
  - Пхали



Геннадий Йозефавичус
Хроника грузинского путешествия, или История одного кутежа с картинками и рецептами

© Иозефавичус Г.Д., текст и фото, 2021
© Тотибадзе Г.Г., Тотибадзе К.Г., Тотибадзе И.С., 2021
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Предыстория. Бараний дух

Однажды – дело было январским вечером, в похмельную неделю после Рождества – мы занимались привычным делом: в московской мастерской у братьев Тотибадзе ели только что пожаренных на дворе цыплят (а у художников Тотибадзе есть мастерская, за мастерской – небольшой двор, а на дворе – очаг) и пили что-то вкусное. Пост благополучно завершился несколькими днями ранее, и все располагало именно к такому времяпрепровождению – «цыплята с чем-то вкусным», и погода, и компания, и состояние душ. Откупоривались бутылки с тосканским, на столе появлялись все новые и новые запотевшие штофы, произносились тосты. О политике не говорили: с нами были дети, а при детях ругаться грязно, как того заслуживает политика и политики, не хотелось. Разговоры все больше велись о приятном: путешествиях, музыке, книжках с картинками, еще – о еде. Конечно, о еде! О чем же во время еды еще говорить, как не о еде?

– Эх, сейчас бы саперави к этой птичке, – мечтал Георгий, то есть Гоги Тотибадзе, старший из двух братьев-живописцев.

– И пхали из порея к тому саперави, о котором ты говоришь, – подливал масла в огонь младший брат, Константин Тотибадзе.

– И мингрельского харчо – к пхали и саперави! И, пожалуй, эларджи. Как харчо без эларджи есть? Только пхали и саперави попусту изводить! И хинкали! И купатов! И сациви! И чихиртмы; чихиртму не забудьте! – не унимались жены, дети и друзья обоих

Тотибадзе.

И – пошло-поехало, начался грузинский гастрономический волейбол. Команда одного брата подавала, второго – отбивала; при равенстве счета игра неумолимо скатывалась в овертайм. Наконец был объявлен перерыв; Костя отправился за новыми бутылками, а Гоги – снимать с огня баранину.

Еще утром Гоги съездил за ягнячьей лопаткой на Драгомиловский, к своему мясному дилеру. Где мясник, суровый мужчина с щетиной и праздничным перегаром, смог в пьяную неделю найти столь качественную вещь, понятно не было, но нашел же! Там же, на рынке, у других заросших торговцев отыскались кислые сочные гранаты и кинза. Ничего больше классику грузинской гастрономии от Драгомиловского не требовалось: баранина должна была готовиться в собственном и гранатовом соке и с небольшим количеством травы. На огне.

Вернувшись в мастерскую, Гоги приступил к художественному творчеству: срезал с костей мясо, надавил литра полтора соку из кислых гранатов, залил соком баранину, сложенную в «лодку», слепленную из фольги, припорошил смесь кинзой, запечатал «лодку» и поставил ее на огонь. Часа на полтора – два, до тех пор, пока мясо не приготовилось, втянув в себя гранатовый дух и выпустив взамен свои мясные соки. Красный цвет пропал, испарился, исчез; готовое мясо оказалось плавающим в прозрачном бесцветном бульоне, благоухающем гранатом и слегка – кинзой.

Дымящийся бульон был разлит по чашкам, мясо разложено

по тарелкам, куски лаваша утоплены в остатках бульона; настало время тоста (хоть и опьянели все разом только лишь от разлившегося по мастерской аромата и от предвкушения безобразного чревоугодия).

– Давайте же, – начал Гоги, – поклянемся и поедем в Грузию. Не дожидаясь тепла, цветочков и туристов. Возьмем соберемся и поедем кутить! Через неделю. Вот за это и выпьем!

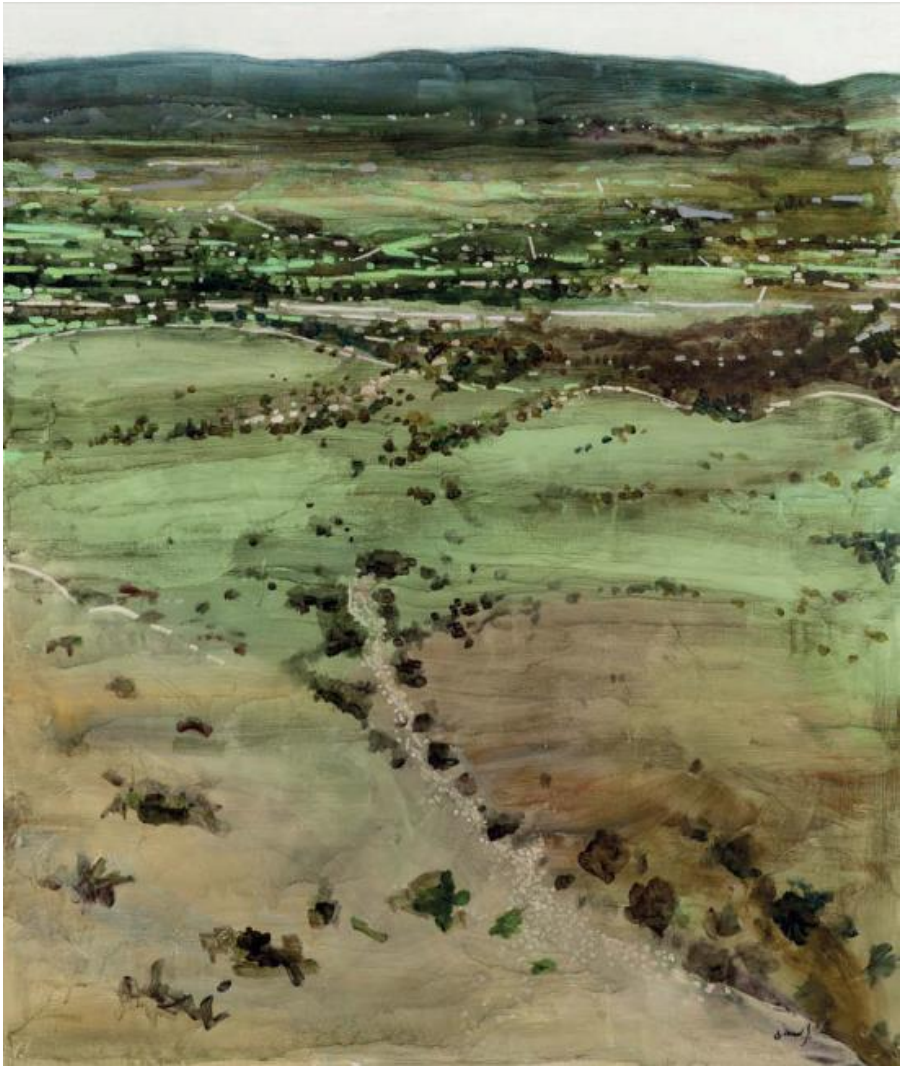
И, не давая никому встрять с пораженческим алаверды, Гоги опрокинул в себя полстакана виски и запил виски глотком обжигающего бульона. Остальным пришлось следовать стопами классика – пить и запивать, то есть соглашаться и подписывать

бараньими соками только что провозглашенную декларацию независимости от запланированных дел, от здравого смысла и финансового положения. Как и аромат баранины, томленной в гранатовом соке, план, бросив все, отправиться в Грузию, вскружил подготовленную употреблением вкусных напитков голову.

Первые разумные голоса прозвучали чуть позже, когда баранина была уже съедена. Всякий ведь – и разумный человек со своим разумным голосом, и художник, и даже дитя – знает, что баранину надо есть не медля, горячей, а потому идее немедленно ринуться в Большое закавказское гастрономическое путешествие, в Великий грузинский кутеж, в поездку по местам буйной молодости братьев Тотибадзе было суждено минимум минут тридцать отстояться. А когда полчаса миновали, и наркотическое воздействие бараньего бульона притупилось, и разные алкогольные напитки были употреблены в помощь организмам, пытающимся расщепить жиры, жены посмотрели на своих девятерых – в сумме – детей (и еще одну внучку вдобавок), на своих двоих (опять-таки в сумме) мужей, в такт покачали

головами и хором преступили клятву:

– Нет, друзья, на нас, пожалуй, не рассчитывайте. А сами – езжайте, куда глаза ваши, залитые бараньим жиром и шотландским спиртом, глядят. Только имейте в виду – погубите вы ваших дорогих друзей! Вам-то вино вместо воды пить и чачей запивать, а друзья ваши – люди нежные, неподготовленные, из рога пить необученные, по десять часов кряду из-за стола не вставать не привыкшие. В общем, пожалейте москвичей, они не из вашей бригады.



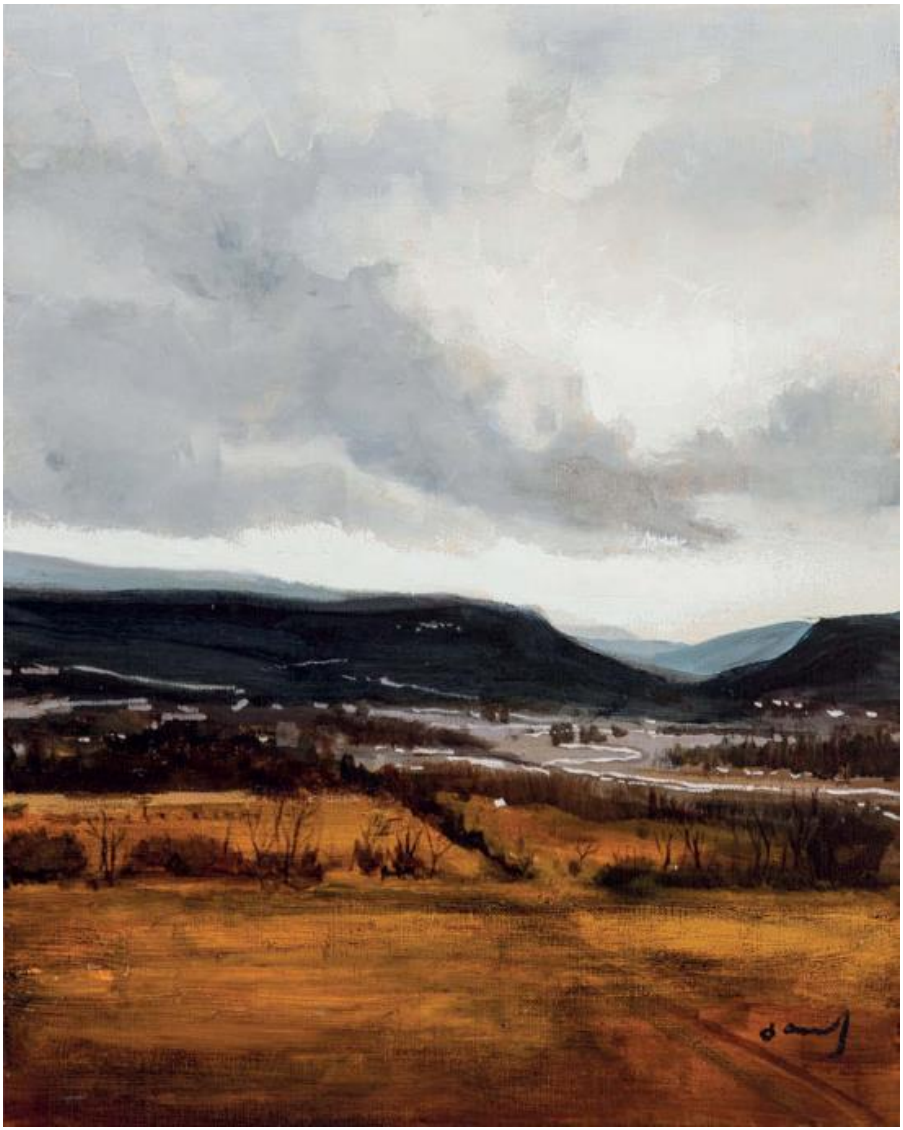
То есть ничего крамольного или неожиданного (от жен же всегда ожидаешь чего-нибудь такого) русские жены грузинских художников и не сказали, но вечер почему-то перестал быть

томным. Порыв, который, казалось, овладел всеми, разбился о логику семейной жизни. К тому же прозвучало таинственное слово «бригада», о значении которого мне только еще предстояло узнать. В общем, я начал сомневаться, что когда-нибудь попаду в Грузию. Да, представьте: дожив до сорока шести, почти сорока семи уже, лет, я никогда не был ни в Тбилиси, ни вообще в Грузии! Все съездили туда еще в студенческие годы, потом наведывались регулярно, а я оставался девственником, из всего грузинского не понаслышке знакомым только с «Алазанской долиной», живописью братьев Тотибадзе, фильмом «Листопад» и хинкали из «Хинкальной» у «Октября». Я исколесил Южную Америку и Восточную Африку, сто раз побывал в Индостане и дважды – в Антарктике, забрался на Килиманджаро, прошел Магеллановым проливом, съел живого лангустина на Фарерских островах и накопил миллионы миль на картах всех известных миру авиакомпаний, а до Грузии – не добрался! Она всегда была такой близкой и доступной, даже когда летать до Тбилиси надо было окружными путями, что путешествие в Тбилиси или Кахетию именно в силу своей легкости все время откладывалось. И вот теперь, когда за те полчаса, что прошли между тостом под баранину и выступлением жен художников, я успел собраться в Грузию, уже свыкся с мыслью и нашел себе место за шумным кавказским столом, голоса разума снова попытались мне помешать. Во всяком случае – напугать.

Ну хорошо. Трезвенником я перестал быть на втором, кажется, курсе МГУ, поэтому перспектива напиться пьяным меня не пугала, даже радовала; страшно было надраться плохим вином, то есть таким грузинским, которое я запомнил и которое мы с величайшим трудом покупали в винном на Столешниковом или заказывали под цыпленка табака в «Птице» на Советской площади в середине восьмидесятых. Ни про какие новшества в традиционном грузинском виноделии я слыхом не слыхивал, наоборот, с голодных девяностых сохранилось ощущение, что в бутылки с этикетками «Мукузани» и «Ркацители» теперь положено разливать дуст и прочую отраву. Да и доктор Онищенко мамой клялся, что запрет на поставки вина из Грузии никак не связан с маленькой победоносной войной и плохими отношениями двух президентов. Как мог я не доверять доктору?

С другой стороны, почти все известные мне любители Грузии именно что пьянствовать туда ездили и ездят, пьют там не привезенную с собой водку и не бордо какое-нибудь, а саперави и ркацители, и возвращаются живыми. Да и потом: я в Индии бывал, на базарах еду там ел, а это вам не прокисший виноградный сок, это – богатейшая коллекция бактерий и микроорганизмов, неизвестных науке, и ничего, ни одного грандиозного поноса. Ну а насчет пития из рога – как-нибудь справлюсь. Или отговорку придумаю; что они – не люди что ли? Притворюсь нездоровым.

С этим – разобрались.



Про десятичасовой ужин – вообще смешно! Да мною можно красный гид Michelin иллюстрировать, у меня вообще – желудок резиновый. Главное – чтобы вкусно было, тогда хотя бы не мучительно больно за переваренный миллиард калорий. А в Грузии – судя по тому, как готовит художник Тотибадзе и какие хинкали подают в «Хинкальной», – должно быть вкусно.

И это то есть не проблема.

Остается какая-то бригада или «Бригада», но и с ней как-нибудь справиться можно. Наверное. Если она, бригада, не того же свойства, что та, из телевизора, с народным артистом Безруковым.

В общем, я решил ехать. О чем и заявил без обиняков, не оставив, таким образом, другого выхода инициатору путешествия в страну саперави и чихиртмы Георгию Георгиевичу Тотибадзе. Равно как и брату его, Константину Георгиевичу. Не бросит же брат брата, когда запахло неведомой мне пока еще «бригадой». Четвертым в наш коллектив влился Максим Олитский – друг, отец-герой и коллега-естествоиспытатель. И, предваряя рассказ, скажу: правильно, что влился. Было хотя бы, когда явная и реальная угроза нависала, кому из рога вино дуть и элардж доедать. Максим – обладатель природного тонкого сложения, и как любой обладатель природного тонкого сложения, то есть как человек без живота, он может бесконечно – на радость нам и в наше спасение – пить и есть. Хорошо, хоть не петь, добавим.

Ехать решили через неделю. И на неделю. Пять дней было бы явно недостаточно, десять – перебор, а семи дней, казалось, хватит: в Мцхету надо – это раз, в Кахетию – обязательно, это два, вернее, еще два, в горы, к Казбеку, на фоне которого несется абрек с папиной папиросной коробки, – еще пара дней, ну и Тбилиси. Итого – неделя! Не больше, но и не меньше. С субботы по воскресенье. То есть практически на уикенд.

Билеты купили, мезимом, активированным углем и ромашковым чаем запаслись, с домашними распрощались и отправились кутить. А для себя я решил – путешествие мое будет не простым, а с исследовательскими целями, ради

изучения феномена грузинского кутежа; кутежа как образа и смысла жизни. Может, думал я, что-то полезное удастся почерпнуть, чем черт не шутит?

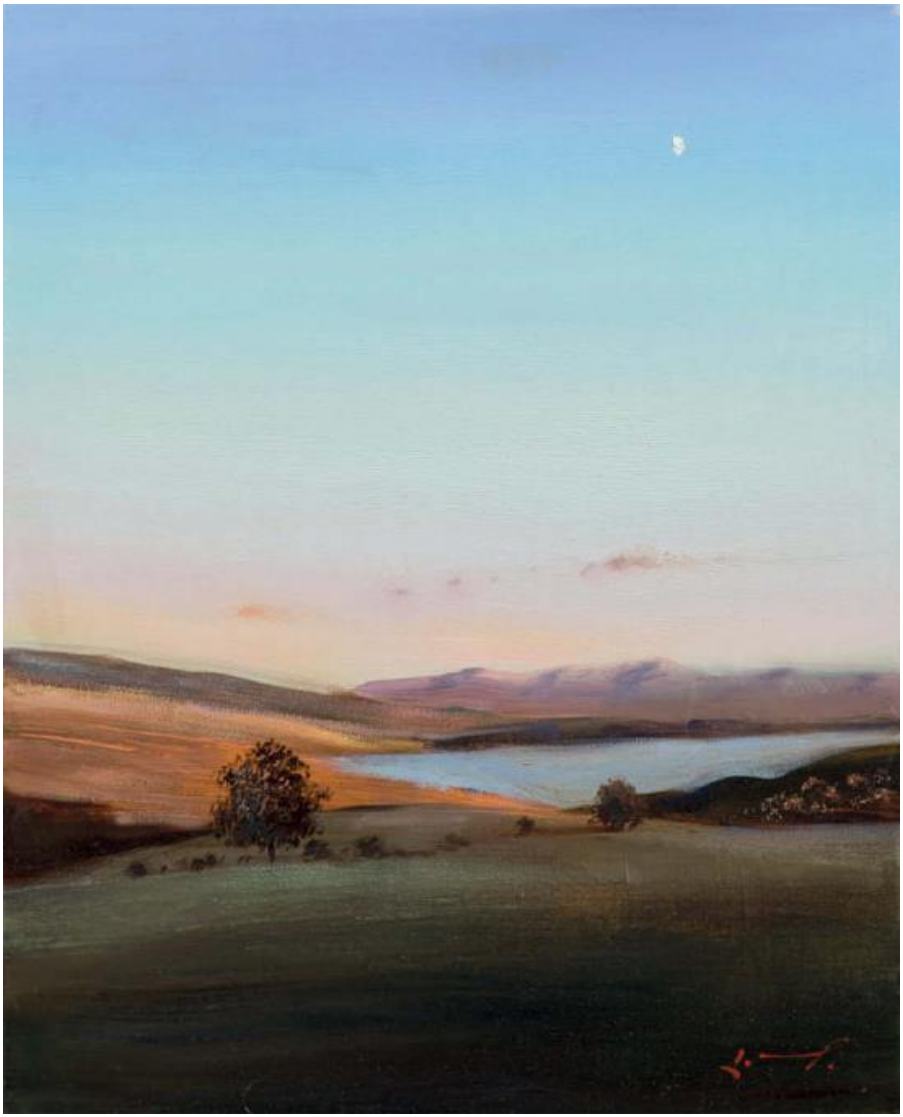
Пир во время

Насчет кутежа Гоги еще по дороге в Домодедово рассказал анекдот. Вернее, случай из жизни. То есть, как ни крути, анекдот.

В начале девяностых, когда всем нам было свободно, но голодно и когда всем нам – свободным и голодным – старались помогать разные добрые люди, католические благотворители прислали итальянского монаха-францисканца посмотреть, насколько плохо живется грузинам. Монах летел через Москву, в которой в то время было под минус тридцать, и босые его ноги, обутые в сандалии, произвели на москвичей должное впечатление: всем захотелось немедленно поделиться с эмиссаром вязаными носками. Францисканец, стоически перенося мороз, от носков отказался, и тогда настоящий грузин Гигинеишвили (нет, не тот, что «бывший горский князь, а ныне трудящийся Востока» из «Золотого теленка», а более современный), приехавший встречать эмиссара в Шереметьево, решил итальянца хотя бы покормить. Ну и повез монаха в Дом кино, куда ж еще?

Тут надо сказать, что кинематографисты, несмотря на талоны и голод, и в начале девяностых умудрялись выпивать и закусывать в привычном для себя стиле: водка отлично шла под гурийскую капусту, жульены и лобио – под грузинский коньяк, шашлык, доставляемый к столу в жаровне с тлеющими углями, – под вынесенное с территории соседнего словацкого посольства чешское пиво. Нездоровые кинематографисты поправлялись минводой «Боржоми».

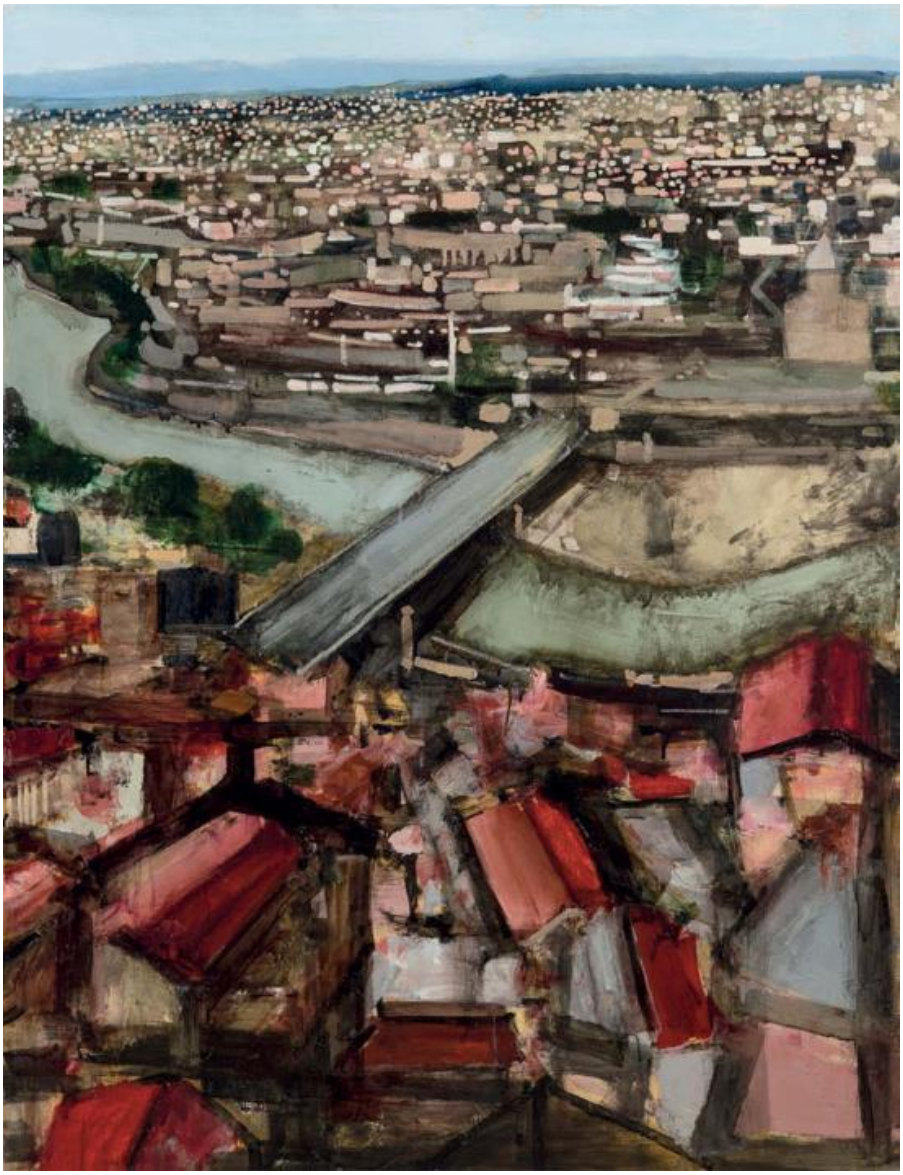
Гигинеишвили привез монаха в сандалиях на Васильевскую и, выдав за итальянского актера, провел мимо вахтерши, затем поднял в лифте на четвертый этаж и усадил за большой, покрытый несвежей скатертью, абсолютно пустой стол. Дырки в скатерти и запах запустения инспектору понравились, но тут началось то, чего он никак не мог ожидать (и что, напротив, мог бы ожидать опытный Гигинеишвили): на столе постепенно стали появляться закуски и выпивка, а за столом – веселые шумные люди, пришедшие отметить приезд итальянца и заплатить за стол. К концу раблезианского пира монах, к еде особо и не притронувшийся, загрустил – в его представлении голод должен был выглядеть несколько более деликатным образом. Оставалась надежда на Грузию.



В самолете францисканец воспрял духом. Крохотный кусок пожилого сыра и спитой чай в картонном стаканчике были похожи на то, что ему хотелось увидеть. И разоренный аэропорт Тбилиси тоже предвещал голод и разруху, как и разбитые дороги, редкие фонари и вставшие на прикол «Жигули», не умеющие ездить без бензина. Казалось, прямо из аэропорта надо ехать в храм, чтобы молиться, молиться и молиться во спасение несчастных людей, однако же план был совсем иным: ехать надо было к кому-то домой. Этот кто-то был другом друга Гигинеишвили, то есть практически братом, и он точно знал, что батоно едет из Москвы – голодной и холодной – вместе с иностранцем-итальянцем и что друга друга и его иностранного

спутника надо по-человечески встретить. Он же, друг друга, не представлял, что посланцу католического милосердия надо демонстрировать нищету, он-то был уверен, что люди едут в гости! И ведь никто не знает, откуда в тот вечер на кухне взялись настоящие цыплята и баранья лопатка, откуда появился сыр для хачапури, где были раздобыты грецкие орехи и свежий шпинат, в каком подвале был откопан кувшин с десятилетним янтарным вином! Наскребли, что называется, по сусекам, собрали всем миром! Понятно, появились певцы, потом танцоры, затем – шашлыки. За первым кувшином последовал второй, за ним – третий. Про монаха забыли, но утром вспомнили и повели есть хинкали, а после хинкали – снова за стол, уже в другой дом. И длилось празднование приезда дорогого иностранного брата три дня и три ночи.

Наконец слабый голос нищенствующего монаха был услышан; эмиссара решили отвезти куда-то в Кахетию, в дом престарелых, да престарелых не простых, а слабовидящих. Дирекцию заведения предупредили, строго-настрого запретив встречать гостей из центра полагающимся способом – столом, вином и песнями. Те вроде поняли, и первые шаги по территории богадельни даже вернули францисканцу веру и силы: он увидел выбитые стекла, замызганные стены, несчастных постояльцев в застиранных пижамах. И даже столовая вполне отвечала представлениям итальянца о голоде: слипшиеся макароны с прогорклым маслом, кипяток вместо чая, заплесневелый хлеб – все было ровно таким, каким он ожидал увидеть. Но тут… Но тут местный Паша Эмильевич опознал батоно Гигинеишвили и с радостными криками «Это не инспекция, это наши!» хлопнул в ладоши. Слабовидящие в пижамах прозрели и побежали отрывать с дверей актового зала прибитые крест-накрест доски, за дверями, естественно, обнаружились уже накрытые (на всякий случай!) столы, уставленные тарелками, чашками, стаканами и бутылками. Заиграла музыка, запели мнимые старики, начался очередной пир.



Монах бежал, обливаясь слезами, миссия была провалена, денег от католиков Грузия (в тот раз, во всяком случае) не дождалась. Зато покутили от души. Главное – повод был вполне подходящим.

Бригада

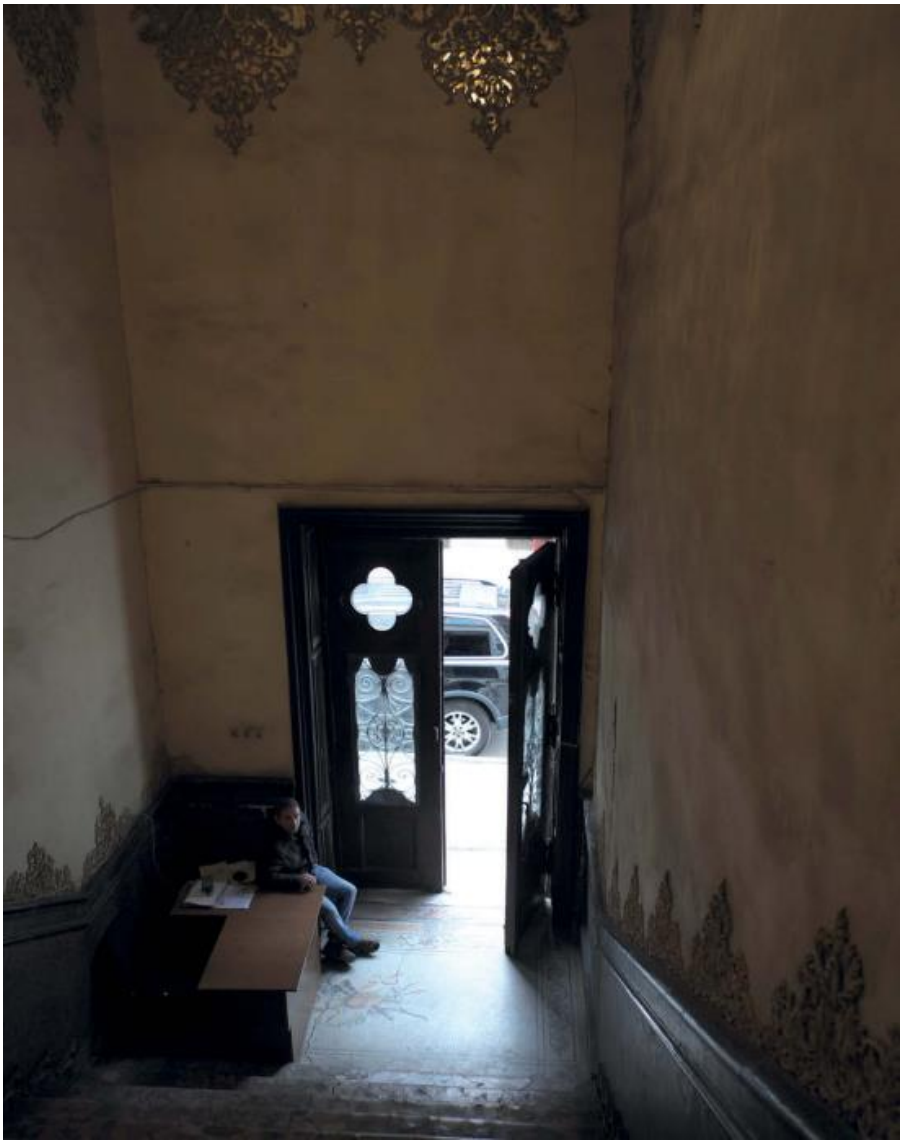
Встретившись в Домодедово, мы зарегистрировались, прошли все виды контроля и, слегка отоварившись в беспошлинном магазине, зашли в полупустой салон самолета и расселись. И вот тут, когда телефоны были выключены и ничто не смогло бы уже отвлечь Гоги от рассказа, я задал вопрос:

– А что, собственно, за бригада у вас такая? Вы же не про Сашу Белого или стахановский труд и уж, надеюсь, не про красные бригады говорили? Чего это Ира, жена твоя прекрасная, имела в виду, когда пыталась сберечь меня, отца твоей крестной дочери, от тлетворного влияния «бригады»? Отвечай, пока я еще могу дернуть стоп-кран и выбежать из «боинга».

И Гоги, Георгий Георгиевич Тотибадзе, мужчина в самом расцвете сил, художник, отец и дед, крестный моей дочери Марии, по-мальчишески хихикнув в густую бороду и подпольно отпив виски из только что купленного шкалика (мне тоже, понятно, досталось), начал рассказ:

– Когда мы с Костей были студентами Академии имени нашего деда, Аполлона Кутателадзе, мы вступили в созданную старшими товарищами бригаду. Полностью она, бригада эта, называлась «Бригадой по переработке разных вкусных блюд и разных вин в дерьмо». По-грузински, понятно, название звучит куда красивее и поэтичнее – «дерьмо», к примеру, будет «мцгнери», но и переводное название дает тебе практически полное впечатление о том, что это была за бригада и чем члены этой бригады занимались. Был у бригады бригадир – преподаватель Академии Гия Гордезиани по прозвищу «Цахнаг», данному ему за выдающуюся форму лысого черепа («цахнаг» означает «граненый»); был маршал – дядя наш с Костей, мамин брат Караман Кутателадзе, тоже преподаватель Академии, его мы звали «Живой классик»; и были мы – студенты, кто постарше, кто помоложе: старослужащими мы считали Диму Антадзе и Сандро, сына Дмитрия Эристави, художника фильмов Отара Иоселиани «Листопад», «Фавориты луны», «Жил певчий дрозд», на «Дрозде» он даже соавтором сценария был; а мы – я, Костя, Гоги Каландадзе, Гия «Хуцик» Хуцишвили, Дато «Кокос» Гагошидзе,

Бесо Лобжанидзе, Заза «Тарамуш» Кикнадзе и Вато Хоштария, племянник художника Большого театра Симона Вирсаладзе, – мы были рядовыми. Еще у нас доктор свой был, Вакако Шанидзе, сын главврача Тбилисской санэпидстанции. Да что я в прошедшем времени-то! Все есть, все живы, слава богу, даже здоровы! Тарамуш в Стамбуле живет, Сандро – тот вообще в Ботсване, где много-много диких слонов, Бесо – в Италии, мы – в Москве; Гоги Каландадзе стал грузинским «асфальтовым королем», Вато работает в Национальном музее, в Тбилиси, дядя Караман забаррикадировался на вилле в Картли и устраивает там камлания с художественной молодежью, Цахнаг пишет тексты песен, помнишь, фильм такой был, «Арена неистовых», вот там его стихи положены на музыку Энри Лолашвили. И все, все занимаются живописью – этого у нас никто не отнял. Вон, Каландадзе себе даже студию в Кахетии построил! С бассейном, винным погребом и самогонной установкой, это чтобы творить можно было в атмосфере полного погружения.



Тогда, в восьмидесятых, мы были молодыми и беззаботными. Утром собирались на Грибоедова, в Академии, недолго там фигурировали, потом разбредались, чтобы к обеду снова встретиться в какой-нибудь хинкальной и наконец начать уже переработку разных вкусных блюд и разных вин в это самое.

– А откуда деньги были?

– Кто его знает? Откуда-то! У кого были, тот и платил. А у кого-нибудь всегда были: там подхалтурил, здесь афишу нарисовал. В ЖЭКе стенд оформил, какому-нибудь бездарю диплом сварганил, вагон разгрузил.

– И так – изо дня в день? Не жалея себя?

– Ну да, без всякого сожаления, ни к себе, ни к другим. Кстати, давай выпьем, – и Гоги снова вынул из сумки безналоговый шкалик, и мы сделали по глотку, – вот это и есть наша бригада. Да ты, собственно, сегодня вечером почти всех увидишь. Бригада жива и пребывает в добром здравии.

На этом мой друг распрощался со мной и отправился в объятия Морфея. До Тбилиси еще был час лету.

Мингрельские скачки

В тбилисском аэропорту придраться было не к чему: паспортный контроль занял пару минут, багаж отдали быстро, бесплатный wifi работал вполне сносно. Вдобавок – вереница такси, и никакого харассмента со стороны водителей. Бонусом – солнце сквозь дымку и тепло после московских крещенских морозов.

Мы покидали сумки в багажник и велели везти нас в Betsy’s, гостиницу в Верийском квартале.

Водитель, как и положено таксисту, говорил без остановок и собственное мнение имел по любому политическому поводу: «Мишу» (Саакашвили) лихач проклинал, одновременно восхищаясь результатами его «диктатуры», «этих», то есть нынешнюю власть, в упор не видел, миллиардера Иванишвили презирал за скупость. В общем, ничего неожиданного, обычный таксистский убаюкивающий треп.

Минут через двадцать мы были на месте, спустя еще пять – в номерах, еще через десять – снова на улице, у входа: пора было ехать на переработку разных вкусных блюд и разного вина, бригада не могла ждать. Да и мы, признаться, оголодали и практически засохли от жажды – в самолете, предвкушая настоящее застолье, от кормежки мы отказались, содержимое шкалика давно испарилось, воспоминания о домашнем завтраке – выветрились.

За нами заехал кузен Дима, мы загрузились в его потрепанный лимузин и покатились с холма вниз, на первую домашнюю встречу с уникальной грузинской гастрономией. Вернее, мингрельской: Гоги объявил, что едем мы на давно закрытый от безденежья и отсутствия лошадей ипподром, в заведение, название которого никто толком не знает и которое все просто зовут «мингрельской кухней». «Будем элардж и есть, – добавил Гоги, – и харчо. А еще – вареную козлятину. И, пожалуй, курицу. Еще – купаты. И запивать домашним вином. Антадзе должен привезти. Ну и чачей полировать – она тоже из проверенных Диминых запасов».

А что, план мне понравился, хотя я и не знал еще, что же такое «элардж и», а «харчо» воспринимал исключительно в виде несъедобного общепитовского рисового супа. Ну и шутка горинская вспоминалась про «хочу харчо». Помните? Там официант из сил выбивается, чтобы харчо клиенту не нести. А тот: «Хочу харчо!» И не понимает русского языка, хоть ты тресни, ничего на него не действует – ни рассказ про повара Цугулькова, у которого жена рожает, а сам он – в запое, ни история про баранину, «которую не завезли», ни выдумка про старое и новое

меню. И на все у него один ответ: «Хочу харчо». Хотелось ли мне харчо, не знаю. Во всяком случае, причитать «Хочу харчо» я бы не стал, если бы мингрельский Цугульков тоже в запой ушел.

Мы подъехали к темной громаде заслоненного разросшимися деревьями ипподрома, спешились и прошествовали в один из вагончиков. Компании в Грузии не садятся в общий зал ресторана, друзья любят перерабатывать разные вкусные блюда и разные напитки в тесноте похожих на финские парные отдельных апартаментов.

Почти мгновенно принимать заказ к нам в вагончик пришла усатая женщина, и Гоги, взяв руководство процессом на себя, по-грузински стал долго ей что-то перечислять. Дама не перечила. По-русски были добавлены только два слова: «И стаканы», и на этих словах как раз Антадзе – с четырьмя пятилитровыми (у нас в таких «Шишкин лес» таскают) канистрами вина и парой штофов чачи – и ввалился в вагончик. Вовремя, ничего не скажешь!

По той сноровке, с которой бригадный старослужащий носил

на себе такое количество снарядов, я понял, что тренироваться он начал примерно когда я еще пил молоко. А ведь вроде мы ровесники.

А тут и закуски подоспели: жареные грибы в глиняной сковороде кеци, покрасневшая от маринада капуста, рыдающий сулугуни, крупно нарезанные помидоры, зелень, холодные цыплята, горячий, прямо из тоне, лаваш, круглые мингрельские хачапури и главное – кулинарный шедевр под названием «элардж», то есть гоми, иными словами, мамалыга из двух видов кукурузной муки – грубого и тонкого помолов – с вмешанным в нее и растворившимся в ней молодым сыром.

Ах, это было вкусно. Как и вино, которое, как оказалось, гонит брат Димы Антадзе, Ники. Как и чача, что гонит Дима сам.

Постепенно с каждым новым блюдом за столом стали появляться и новые персонажи: я познакомился с Сандро, чудом не улетевшим назад в Ботсвану, с «Хуциком», не выпившим ни глотка, с миниатюристом Гагошидзе, привнесшим отнюдь не миниатюрное веселье, с музейным работником Вато. Бригада стала обретать очертания, из мемуаров Тотибадзе начала превращаться в компанию друзей не первой молодости.

Вскоре на столе оказались и харчо, и дымящаяся вареная козлятина, и жирные мингрельские купаты; настало время группового тоста, и Гоги, начальник нашей экспедиции и действительный член «бригады по переработке», встал со стаканом вина в руке, оглядел дорогих друзей и выдохнул: «Сакартвелос гаумарджос», после чего немедленно выпил. Да, признаюсь, тост показался мне непривычно коротким. Хотелось чего-нибудь цветистого, с коленцами, сложносочиненного, а тут два слова – и поехали. Но вино-то не кончалось, и слов было потом еще много, поэтому здравицу Грузии (а «сакартвелос гаумарджос» буквально означает «да победит Грузия!» или, проще говоря, «да здравствует Грузия!»), Родине, земле предков, можно было и не рассусоливать. В конце концов, если о чем-то можно сказать всего двумя словами, зачем добавлять ненужное? Ненужное, наоборот, надо отсекать; сидящие за столом художники как никто знают про отсечение ненужного, необязательного, лишнего. На то и художники! В общем, как говорил поэт Табидзе:

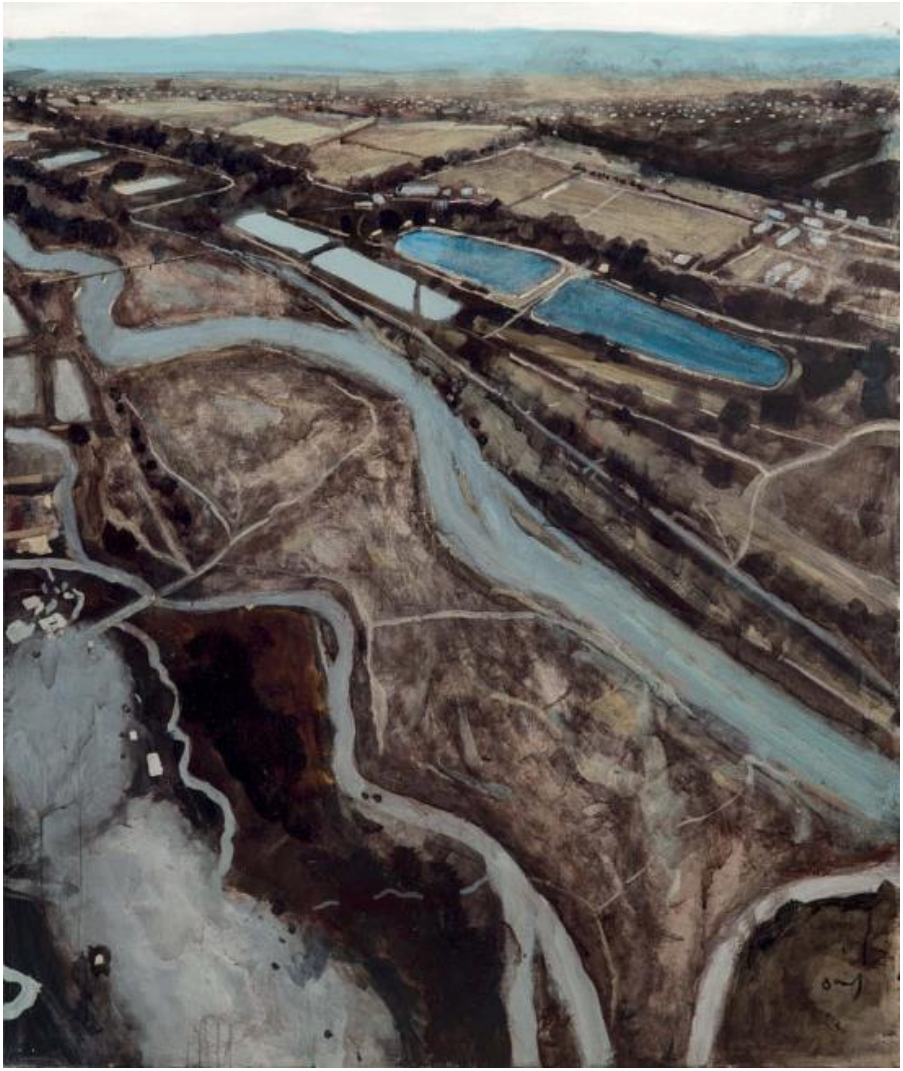
Слава Грузии! От похмельного вина
Имеретии все-таки я опьянею!

Мингрельское харчо, кстати, тоже оказалось про отсечение ненужного. Оно совсем не было похоже на столовский суп, нет, оно выглядело, как сациви, и, как и сациви, на основе грецких орехов было приготовлено. Да, там была говядина, много специй

и немного непременной кукурузной муки, и лук, но вкус и текстуру давали именно молотые грецкие орехи. Собственно, то, что называлось «харчо», было скорее соусом, никак не супом. В соус этот можно было макать куски застывшего эларджи, и получалось совсем уж неприлично хорошо, если не божественно. И домашнее вино, кстати, было ровно тем напитком, которым хотелось запивать кусок эларджи, только что вынутый из миски с мингрельским харчо. Цветом вино походило на виноградный сок (что не странно!), то есть не было ни белым, ни красным, а скорее янтарным, цвета хорошо просушенного сена. Пилось оно легко, даже слишком, и коварство этого «слишком» можно было почувствовать лишь в перерыве, при попытке встать; голова еще работала, давала указание ногам, а вот ноги уже не слушались и пытались жить своей жизнью.

Конечно, горы закусок и никак не заканчивающееся вино требовали слов, и члены бригады говорили, шутили, произносили тосты. Плача от смеха, они пересказывали друг другу какие-то старые шутки, может, не очень и смешные, тысячи раз уже повторенные, но дивно подходящие этому месту и этому времени.

Вот одна из них – про отсутствовавшего в тот вечер доктора и отца его, главврача санэпидстанции, большого человека.



В начале девяностых, когда все пало прахом и даже главврача санэпидстанции никто не ставил ни в грош, Вакако жил вместе с родителями в их особняке, в хорошем тбилисском квартале, в котором стали селиться дипломаты, приехавшие в независимую Грузию открывать посольства, миссии и консульства. Соседом семьи Шанидзе как раз и стал такой – швейцарец, большой чин и еще больший нахал. Добрососедства не получалось. Папа Шанидзе – к нему со всем уважением, с предложением выпить и закусить, а тот – мало что без энтузиазма, так еще и с пренебрежением. Раз главврач предложил, два, три, жене даже готовить надоело; а тут – новая напасть. В Тбилиси тогда плохо было с электричеством, совсем беда, отключали его чаще, чем включали, и швейцарец, решивший не ждать милостей от

природы, взял да и завел себе генератор – шумный и вонючий. И не просто шумный, но еще и дико вибрирующий. И от вибрации этой пошли в доме Шанидзе трещины по стенам, и даже портрет дедушки – и тот с гвоздя упал. В общем, отправил Шанидзе-папа Шанидзе-сына на переговоры с напутствием: «Пойди к швейцарцу и попроси выключать дурацкий его генератор хотя бы по ночам. Или, чего уж там, пусть делится электричеством с нами, кабель можем перебросить через стену».

Ну, делать нечего, раз папа велел, пошел Вакако к швейцарцу. Пришел, стучится, а тот, швейцарец, его на порог не пускает, будто он и не швейцарец, а швейцар какой-то. В общем, разговора не получилось. Сплошное разочарование.

И с этим вот разочарованием и вернулся Вакако домой, к папе-главврачу. Который, заметим, все же не привык к тому, что с ним не считаются. И папа решил швейцарцу отомстить.

Орудием мести был выбран пес семьи Шанидзе, довольно устрашающего вида, но вполне незлобивый питбуль-терьер. Питбуль был усилиями отца и сына подсажен на забор, отделяющий два владения – семьи Шанидзе и швейцарское, и задница его была прижжена тлеющей сигаретой. Собачка – ошарашенная и напуганная – ринулась вниз, в сад к дипломату, и тут началось самое интересное. За стеной явно были не готовы к

вторжению: там, собравшись за столом, мирно ужинали какими-то вюрстами с пивом. А тут – бешеный пес. Ну крики, мольбы о помощи, белый флаг. И, конечно, кабель в обмен на кобеля.

В пересказе история звучит так себе, не слишком смешной, а вот за мингрельским столом все погибали от смеха. Наверное, виной всему артистизм Гоги Тотибадзе, рассказывал нехитрую историю он мастерски, в лицах, показывая даже собаку и строя страшные рожи.

Часам к двум ночи мы наконец закончили. Нет, не потому, что вино закончилось или кухня закрылась. Закончились силы. К тому же надо было рано вставать: утром нам предстояло лететь на вертолете.

Сверху видно все

К восьми утра члены экспедиции уже были вымыты, причесаны и собраны. Мезим и горсть активированного угля, принятые на ночь, сотворили чудо: все съеденные накануне разные вкусные блюда и разные вина (и чача) были, в соответствии с правилами бригады, переработаны. Не будем уточнять во что. Переработаны – и все тут, главное – никто не стонал, не держался за сердце, не требовал излечить его от мигрени, не жаловался на похмелье. Хинкали, понятно, были бы весьма к месту, а про дивный бараний бульон по рецепту старшего Тотибадзе даже не говорю, но и мацони, что дают на завтраке в Betsy's, а также чая из моих собственных запасов (всегда вожу с собой мешок) вполне хватило, чтобы почувствовать себя готовыми к полету – и во сне, и наяву. Где-то за Мцхетой нас ждал вертолет.

По Тбилиси, мимо шедевра советской архитектуры, бывшего министерства автодорог (архитектор Георгий Чахава, по стечению обстоятельств бывший в то время и министром автомобильных дорог Грузии, построил модернистское здание в 1975 году), правым берегом Куры мы проехали на одну из этих автодорог, на Военно-Грузинскую, миновали Мцхету и стоящий над слиянием Арагви и Куры монастырь Джвари, свернули раз, другой, потерялись, нашлись, снова потерялись, а потом – вполне неожиданно – оказались на взлетной площадке у ждущего нас вертолета.

Зачем он нам был нужен, этот вертолет? Во-первых, чтобы поиздеваться над Константином Тотибадзе, который страшно боится полетов над землей. Кроме того, его в таких полетах мутит. Во-вторых, чтобы дать возможность братьям-художникам напитаться впечатлениями: Гоги надо было сверху присмотреть сюжеты для цикла «Аэрофотосъемка» (как я его называю), а Косте – просто пережить полет, тогда у него появились бы художественные переживания, которые непременно привели бы к появлению свежих мыслей и как следствие – свежих произведений. В-третьих, с воздуха отлично видна практически вся Грузия – и древняя ее столица Мцхета с главным грузинским храмом Светицховели, и место, «где, сливаяся, шумят, обнявшись, будто две сестры, струи Арагви и Куры», и пресловутая Военно-Грузинская дорога, и Джвари, и даже Тбилиси, и такой «вид сверху» был нужен уже мне – для выстраивания в голове карты Грузии. В общем, как ни крути, а полетать было надо.

Мы подошли к вертолету: Костя с покорностью бычка, идущего на убой, забрался в салон первым, Максим, не вполне соображая, зачем ему это надо, – вторым, мы с Гоги замкнули процессию, у нас со старшим Тотибадзе были фотоаппараты, и нам нужны были места у иллюминаторов. Мы собирались не только наслаждаться видами, но и запечатлевать увиденное.

Вертолетчики, на радость Косте, пообещали турбулентность и сильный боковой ветер, однако разрешили не пристегиваться. Костя, понятно, пристегнулся, затянул ремни и приготовился к худшему.

Заработали двигатели, вертолет чуть приподнялся над землей и так повисел минутку, потом, будто кто-то перерубил якорные канаты, резко взлетел и помчался к Мцхете. Мы сделали круг над Джвари, осмотрели место слияния рек, покружили над Мцхетой – над храмами, над забитыми туристами улицами, над покрытыми новой красной черепицей крышами – и полетели вбок, за холмы, в долину Ксани, к имению князя Мухранского, где позже нас ждали на обед.

Еще над Мцхетой наш друг Константин Тотибадзе приобрел зеленоватый оттенок, теперь же, в ущелье, по которому течет Ксани, он почти перестал проявлять признаки жизни – сидел себе в уголке и тихо постанывал. Наверняка он проклинал нас. Красоты Грузии никак не привлекали художника в этот момент; подобно Мцыри он готовился умирать. Временами Костя приоткрывал один глаз, смотрел в небо и, обращаясь к кому-то там, в вышине, просил избавления. Слова М. Ю. Лермонтова «Сияньем голубого дня // Упьюся я в последний раз // Оттуда виден и Кавказ» как нельзя лучше подходили всему тому, что происходило и с ним, и с нами. Но нам с Гоги надо было снимать, к тому же от вертолетной площадки мы улетели довольно далеко, в общем, Косте надо было терпеть, степень его отчаяния не учитывалась нами, бросать все и лететь назад мы не собирались. Да, по отношению к другу и брату наше поведение не было

идеальным, но ведь никто силком Тотибадзе-младшего в вертолет не затягивал, «не виноватые мы, он сам пошел».

Мы облетели виноградники Мухранского, повисели над затянутыми в лед озерами, обследовали с воздуха какой-то завод, способный послужить декорацией для новой экранизации «Безумного Макса», поднялись вверх, чтобы перемахнуть горную гряду, и резко спустились вниз, чтобы наконец приземлиться и дать Косте почувствовать твердую землю под ногами.

Признаться, метания вверх-вниз и вправо-влево не обошли своим эффектом и нас, воздушных асов, в наших желудках свербело. Впрочем, про свой живот я знал точно следующее: все это от голода, а не от воздушных ям и бортовой качки. Нам срочно, просто немедленно надо было перекусить. И, конечно же, выпить. И мы поехали в имение Мухранбатони, в замок «Мухрани».

У Мухранбатони

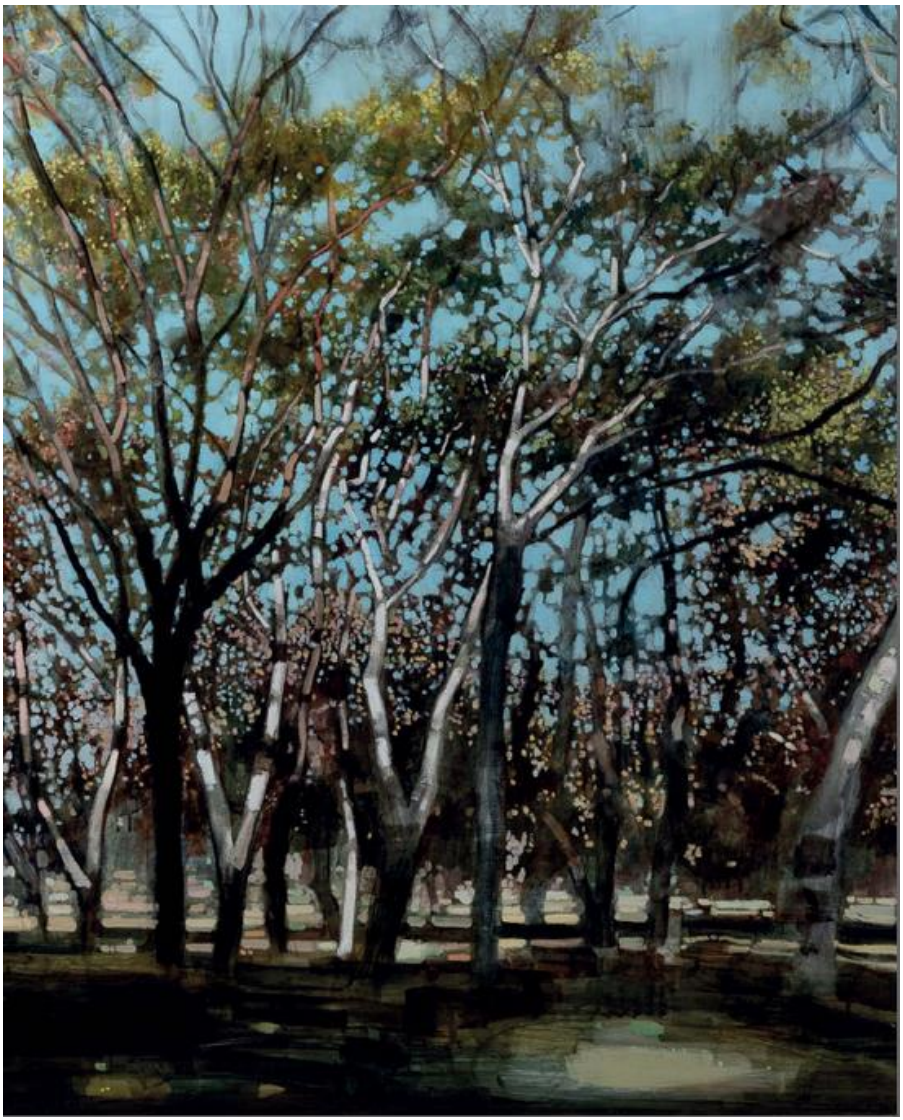
Именно замок, не просто усадьба, а шато! Построил его Иван Константинович Мухранский, князь Иване Мухранбатони, военный комендант Западной Грузии и правитель Тифлисского княжества, генерал, просветитель и винодел. Съездив в 1876 году во Францию и насмотревшись там всякого, Иван Константинович иначе, как по-французски, потом не мыслил: вино – только по передовым технологиям из Бордо, замок – с парижским архитектором, сад – с садовником из Версаля. И – получилось именно, что chateau: с виноградниками окрест, с нескончаемыми погребами, с дивным парком, со счастливыми крестьянами меж виноградных лоз. Разве что до Парижа за день не доскакать, а так – невыносимая легкость французского бытия в полусотне миль от Тифлиса, на фоне Триалетских хребтов.

Лозы, как и полагается, были высажены прямо за стенами замка – чтобы виноградные грозди можно было, срезав, минут за пять-десять донести в корзинах до прессов, спрятанных на заднем дворе. У Мухранбатони ногами не давили. И бочки были из такого дуба, как надо. А вот среди лоз – плюралистическое разнообразие: кроме бургундского «шардоне» и вывезенных из Бордо «каберне» и «мерло», свои, грузинские – «саперави», «тавквери», «ркацители», «мцвани», «шавкапито».

И вино выходило исключительного качества, за что на выставках – от Москвы до Парижа – были получены многочисленные медали. Ну и на высочайших столах, даже на императорском, мухранские вина не переводились. Император, кстати, в хозяйство Мухранбатони заезжал, в свежепостроенном замке останавливался, за прогрессивное мышление хвалил.

Потом, понятно, революция, разор, упадок, и так – почти на сто лет, пока какому-то неистовому шведу, влюбившемуся в Грузию (иностранцы здесь влюбляются сразу и бесповоротно – в землю, в горы, в девушек, в песни, даже в язык; может, в грузинском вине причина или в хинкальном фарше?), не

втемяшилось купить развалины княжеского дворца, расчистить забитые мусором подвалы и восстановить сначала виноградники, потом – винодельню, а затем уже – и сам замок, chateau «Мухрани». Собственно, результаты шведской любви мы видели с высоты, из вертолетных окошек: дивный белый дворец, окруженный разросшимся парком, сотня гектаров ухоженных виноградников; никакой разрухи. Теперь мы мчались в замок по земле – посмотреть хозяйство и, как мы надеялись, немного выпить и легчайшим образом закусить.



Встречать делегацию вышли хмурый джентльмен, представившийся «историком», две девушки-переводчицы (одна с

татуировкой, вторая – без), водитель директора и, чуть позже, сам директор, явно иностранного вида гражданин в фетровой шляпе, твидовом пиджаке, штанах из кордюроя и в сапогах гармошкой. Директор Питер оказался ставленником шведского магната, тоже шведом; фамилию его на слух я расслышал так: «Светишин».

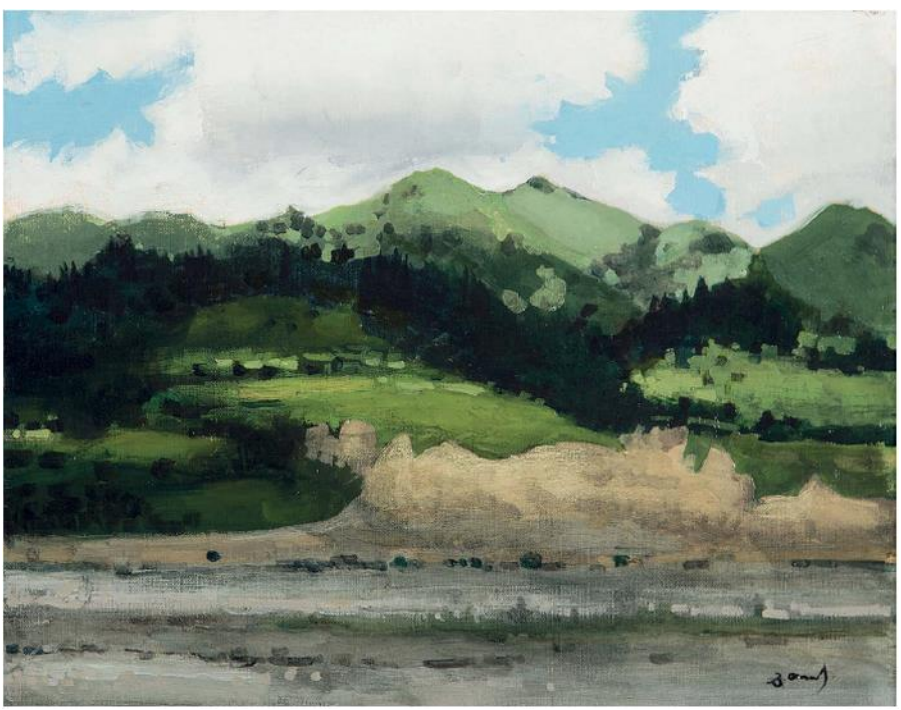
Управитель замка, пожимая руки, широко улыбался; видно было, что в Грузии ему нравится, что командовать замком и виноградниками ему – по плечу и что народ его любит. Историк смотрел на него верноподданнически, девушки-переводчицы – с любовью, водитель – с некоторым снисхождением, то есть именно так, как обычно все водители смотрят на своих пассажиров.

Питер предложил нам в компании девушек сходить на виноградники, осмотреть подвалы и винодельню, а сам пошел работать, иными словами, распоряжаться насчет обеда и разных напитков (как мы надеялись). Водитель, поняв, что ехать в ближайшее время никуда не придется, от безысходности увязался за нами, историк, процитировав Гомера («В Грузии так много вина, что им можно оросить всю страну. Вина здесь игристые и ароматные»), испарился. Видимо, отправился дальше работать с источниками. А мы, ведомые девушками, направились в дубовую рощу. Она оказалась разросшимся, некогда по-версальски регулярным, парком. Кстати, как выяснилось, дубы в Мухрани

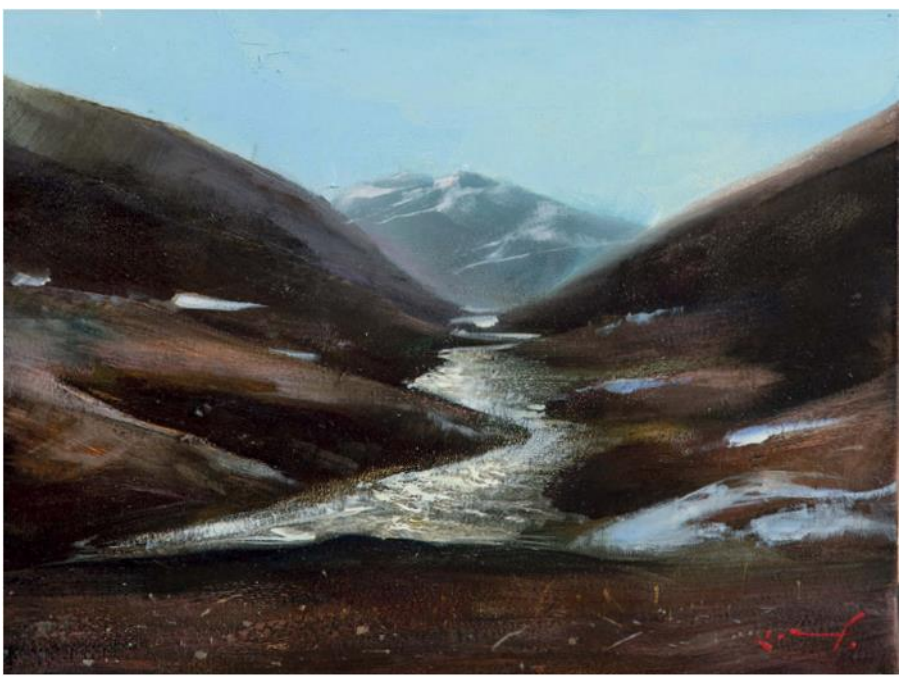
растут неспроста: само название поместья происходит от слова «муха», то есть «дуб» (а совсем не насекомое) в переводе с грузинского.

Одна из девушек (та, что с татуировкой) тоже начала с цитаты. Геродот, сказала она, утверждал, что «Грузинские племена знают, как выращивать виноград, делать вино и имеют подходящие для этого сосуды»; впрочем, сильно углубляться в тьму веков проводница не стала и сразу перешла к рассказам о князе, о его просветительской деятельности и о том, как тот любил своих людей. «И даже кучер у него читать и считать в уме умел», – немедленно добавил водитель Питера. И мы поняли, что связь времен не прерывается и что извозом в Мухрани занимаются люди в высшей степени образованные.

Девушка провела нас через обширный старый парк, и мы оказались у границы виноградников. Вся глина, которая уже к тому времени могла налипнуть на нашу обувь, налипла, так что передвижение по землям князей Мухранских превратилось в некоторую пытку. Впрочем, не для всех: воспрянувший из мертвых и уже забывший о полете Тотибадзе-младший умудрялся порхать над землей, и его белые кроссовки продолжали оставаться белыми. Вот он-то и пошел рассматривать лозы, а мы – мы стали наблюдать за его передвижениями с безопасного расстояния, благо и шагу сделать уже не могли.



Наконец Костя вернулся, и экскурсоводша повела нас к замку. Мы обошли прелестный, еще не до конца отреставрированный дом, зашли в княжеские конюшни, где в стойлах снова стоят лошадки чистых кровей, посмотрели засеянную травой площадку, на которой летом планируется устраивать фестивали и концерты, и, кое-как обмыв подошвы в отражающей грузинское небо луже, спустились в подвалы. И вот там, под землей, наконец-то удивились: в разных направлениях галереи погребов уходили так далеко, что конца и краю им видно не было. И если до спуска в подземелья информация о том, что князь продавал в год до полутора миллионов бутылок (что и по нынешним временам – огромное количество для одного хозяйства), казалась не совсем правдоподобной, то после – мы готовы были поверить любой другой информации, исходящей от нашей проводницы. И вообще – любой, самой невероятной информации.



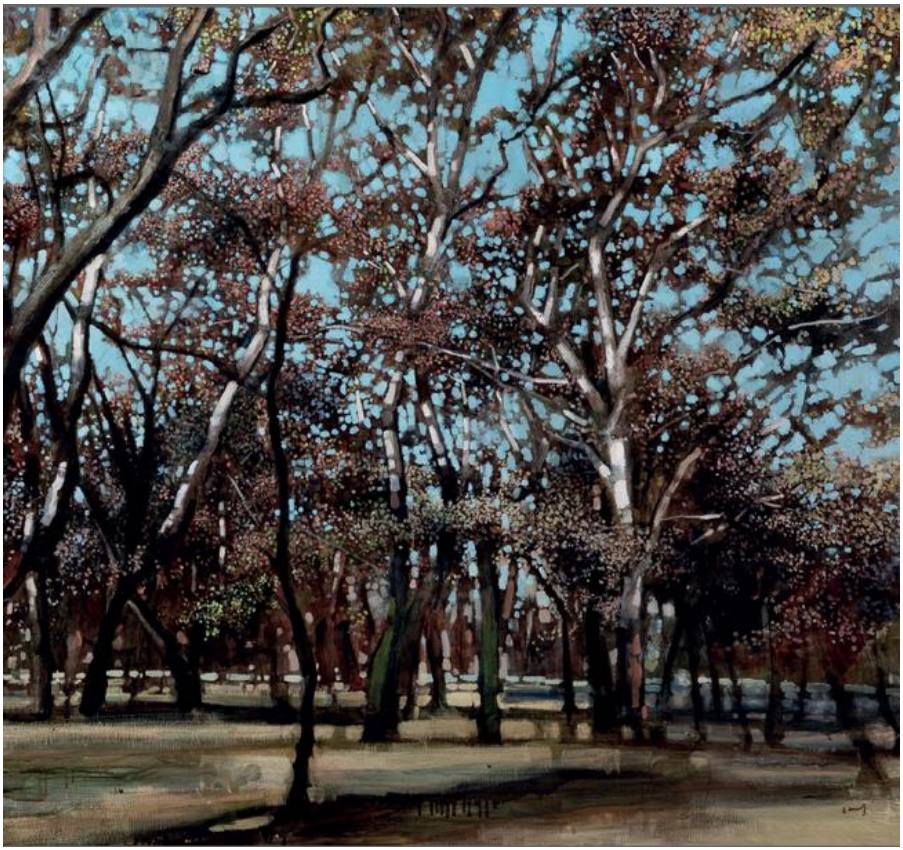
А дальше – нам показали винодельню: все эти механизмы, аккуратно, как руками, отрывающие ягоды от гроздей, прессы, деликатно отжимающие сок из ягод, только что гроздьями висевших на лозах, огромные стальные баки для брожения сока, только что выжатого из ягод, лишь недавно в составе гроздей висевших на лозах, бесконечные ряды дубовых бочек, в которые заливается молодое вино, только-только превратившееся в вино

из сока. Как и полтора века назад, в мухранских подвалах все происходит на французский лад. И очень по-современному. Получается, заветы князя продолжали претворяться в жизнь. Дело Мухранбатони живет и процветает. «Кто дал окраску мухранскому соку?» – спрашивал сто лет назад Тициан Табидзе, «Мы, – могли бы ответить шведы, – и французский дуб».

Хорошенько все осмотрев, мы вновь встретились с Питером. Только теперь не у ворот, а в помещении для приемов официальных делегаций. Стол был уже накрыт, и из того угла, где он стоял, дивно пахло свежим хлебом, лобио и другой домашней стряпней. Фужеры, правда, были расположены группами на другом столе, и на каждого из нас полагалось по дюжине; очевидно, назревала подробная дегустация, никак не привязанная к обеду. И тут самый мудрый из нас, Максим (или же – самый голодный), предложил два процесса – дегустации мухранских вин и легчайшего закусывания – не разделять. Предложение, как понимаете, было встречено с энтузиазмом и поддержано подавляющим большинством голосов, то есть всеми имевшимися в наличии. И мы, не медля, расселись за столом.

Членам экспедиции бог послал в тот день сациви, жареной картошки, речной форели, лобио, деревенских цыплят, горячих хачапури, сулугуни, ну и десяток бутылок вина Château Mukhrani, от прелестного «Горули мцване»

и ароматнейшего розового «Тавквери» до полнотелых красных «Шавкапито» и «Саперави из княжеских подвалов». И да, чачу, сделанную из отжимков всех мухранских сортов винограда.



Подняв первый бокал (с тем самым прелестным «Горули мцване», которого можно выдуть целую бочку), Питер с энтузиазмом воскликнул: «Сакартвелос гаумарджос», мы встали и выпили за Грузию, которая нас, детей разных народов, не только объединяла в этот момент, но кормила и поила, и не березовым соком, а соломенным вином. Дальше настал черед розового (на которое Питер делает большую ставку в борьбе за открытые террасы тбилисских ресторанов) и тоста за Швецию. И почему-то именно за Швецию было особенно приятно пить в окружении друзей, бокалов и тарелок со снедью. Да и Питер нам всем был страшно симпатичен, и, выпивая за Швецию и шведов, мы, конечно, в первую очередь пили за него, за нашего доброго хозяина, накрывшего столь своевременный и роскошный стол.

А потом – потом мы все захмелели: белое, розовое, красное,

сухое и не очень, молодое и выдержанное – завет «не мешать» мы нарушили сразу, и похмелье оттого было вполне ожидаемым и весьма уместным.

И вот в таком виде – счастливыми и пьяными – мы снова сели по машинам и поехали к маршалу Кутателадзе.

В логове дядюшки Карамана

До Ахалкалаки, деревни, в которой обосновался Караман Кутателадзе, мы добрались уже в сумерках. Водитель дороги до виллы «Гарикула» не знал, оба Тотибадзе нужный поворот не помнили, карты гугла показывали один большой знак вопроса. А телефон Карамана – так просто не отвечал. Из Картли волны мобильной связи, по-видимому, сносит горным ветром.

Сделав круг и заехав в тупик, из которого пришлось в кромешной темноте пятиться задом метров пятьсот, мы вернулись на пустынную деревенскую площадь и стали – с помощью обсценной лексики русского и грузинского языков – решать, что делать и кто виноват. И тут увидели живую душу, сильно нетрезвую, но живую. И явно местную. Обладатель души – мужичонка с сильнейшей похмельной отрыжкой – влез к нам в машину, беззубо улыбнулся и начал отдавать вполне внятные указания шоферу. Видно было, что заблудших карамановых гостей он вытаскивает из трясины не впервые. Через пять минут мы были у ворот «Гарикулы», через шесть – разгружали вещи под аккомпанемент Глена Гульда, играющего где-то в глубине дома «Вариации Гольдберга», через восемь – наблюдали, как наш ангел выпивает предложенный ему в благодарность стакан коньячного спирта и, пошатываясь, уходит в черноту ночи. Еще пару минут ушло на беглый осмотр дома (подробности решено было оставить на утро), и к половине девятого мы уже рассаживались.

Все события дня – поездка по Военно-Грузинской дороге, полет на вертолете над Мцхетой, экскурсия по княжеским владениям, блуждания по Ахалкалаки – остались позади. Впереди был длинный вечер за покрытым кумачом столом, быстро заполнившимся закусками. Во главе обосновался импозантный немолодой красавец, сын Аполлона Кутателадзе и Мирель Зданевич, дядя братьев Тотибадзе, «маршал» бригады «по переработке разных вкусных блюд и разных напитков», создатель арт виллы «Гарикула», потомственный художник, профессор Академии Караман Кутателадзе. По краям расселись члены экспедиционного корпуса, у наших ног – два пса и три кошки. Пришедшие из деревни поварихи расположились со своей стряпней на кухне. Еще одно место за столом оставалось свободным: Караман сказал, что позже к нам присоединится француз. Ну француз, так француз.

Вилла, где нам предстояло провести вечер, ночь и утро следующего дня, была построена еще в восьмидесятых годах позапрошлого века. Поляк-инженер, перебравшийся в Грузию (его жене был прописан сухой климат), нашел кусок земли в районе

Гарикула, в нынешнем селе Ахалкалаки, и начал создавать маленькую Европу в сердце Грузии: возвел элегантный трехэтажный дом, разбил виноградник и посадил персиковый сад, выкопал погреб, провел воду, оснастил современными машинами небольшой консервный завод, продукция которого (персики в сиропе) продавалась в магазинах Елисеева и даже в Париже. И все бы ничего, да тут – революция, экспроприация, экзекуция. Но дом чудом не постигла судьба его хозяина. В нем поселилась дивная художница-акварелистка Вера Белецкая, потом – дети, позже – студенты Академии художеств имени папы Карамана, а с начала нулевых – и сам Караман, превративший дом польского инженера в логово грузинского художника, в арт – виллу «Гарикула». С тех пор в доме постоянно что-то происходит – то азербайджанцы рисуют нефтью, то москвичи устраивают художественный бардак, то красотки-студентки ложатся в кровать, выставленную в поле, чтобы make love not war, то французы какие-нибудь с монголами приезжают делиться опытом. А опыт – он тут повсюду: на стенах, на потолке, на полу. Каждый сантиметр виллы расписан, на каждом клочке пространства обустроено современное искусство, и над всем этим совриском носятся баховские «Вариации Гольдберга». Ламповый усилитель и проигрыватель винила появились тут вместе с Караманом, его красками и холстами.

В январе в выстывшем каменном доме было чертовски холодно, дровяная печь не справлялась с работой, тепла электрических радиаторов едва хватало на наши с Максимом спальни (Тотибадзе по-братски устроились в общем зале). Зато печь идеально справлялась с готовкой: на столе появлялись все новые и новые закуски.

Вслед за сациви, сулугуни, каким-то майонезным салатом, попавшим на стол прямо из советской гастрономической истории, горячими хачапури, вареными цыплятами и пхали, тетки нажарили гигантских котлет, в каждую из которых было засунуто по сваренному вкрутую яйцу, и, главное, подали настоящий

деликатес – цоцхали, мелкую рыбку из Куры, живьем брошенную в кипящую воду. Приготовленная таким образом рыба сатанеет от кипятка и приобретает «бледный» вид. В прямом смысле бледный; она как будто мутнеет, покрывается полупрозрачной пленкой и становится отчаянно вкусной. Особенно если запивать ее достаточным количеством вина. А его, отличного вина из шато «Мухрани», было достаточно, а значит, достаточно было и тостов, и веселых рассказов, и поучительных историй. «Знаешь, – говорил Караман между тостами, – для грузина богатство – это вино, хлеб и чурчхела. Грузин же – воин или разбойник, чаще – и то и другое, ему главное – до леса дойти, а там – кто ж его найдет? Только свои найти смогут, те, что знают, где искать. А из лесу он не выйдет, пока вино не закончится; в лесу кутить лучше всего. И кувшины грузин закапывает, чтобы спрятать. Сам-то в лесу сидит, а вино – дома, под землей, только он и знает, где оно».

Часа через два снаружи раздались звуки двигателя, залаяли, на миг отвлекшись от вымаливания костей и остатков гигантских котлет, собаки. Распахнулась дверь, и мы увидели типичного Д'Артаньяна: молодого, кудрявого и слегка безумного.

Ввалившись, мушкетер заорал по-грузински: «Гамарджоба!», потом поцеловал в нос лабрадора и обнял Карамана. Караман представил француза: «Винсент», и сказал, что они на пару занимаются домашним виноделием. Виноград-то еще с тех, польско-инженерских виноградников, есть, квеври (традиционные терракотовые амфоры, которые вкапывают в землю) тоже целы-невредимы, дело за малым – возродить традицию. И, возможно, превратить виллу в шато. А, что, Chateau Garicoula, звучит! Не все же совриском пробавляться!

Винсент оказался типичным влюбившимся в Грузию иностранцем. То есть он сначала в жену свою влюбился, в грузинку, потом в детей, которых та ему нарожала, а там уже и черед всей Грузии пришел – с ее вином, песнями, чурчхелой и кутежами. Где-то в этом ряду и Караману место нашлось, его галл тоже очевидным образом полюбил.

Усевшись на свободный стул, Винсент навалил себе в тарелку снеди, налил в стакан красного, даже не красного, а черного мухранского «Шавкапито», произнес каноническое «Сакартвелос гаумарджос» и немедленно выпил. И со вкусом, будто и не француз уже больше, а настоящий картлийский кутила, закусил. А потом, сказав по-русски: «Скоро вернусь», вышел в темноту ночи.

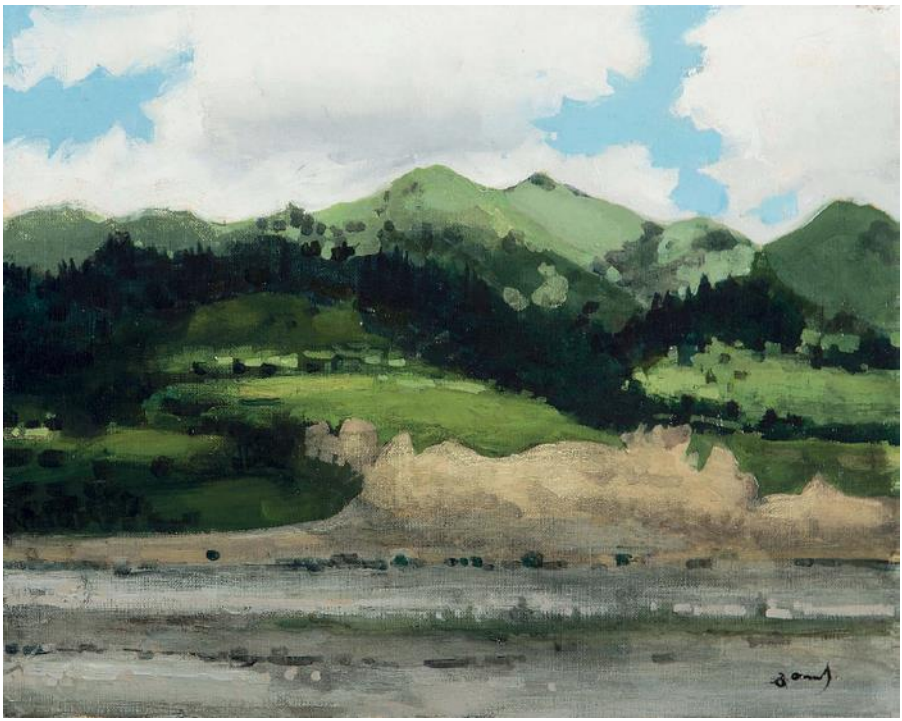
Пока француза не было, Караман рассказал обычную историю про романтического юношу-иностранца: приехал в Тбилиси поработать на какую-то фирму по контракту, немного зная русский, встретил грузинскую красавицу, тоже немного говорящую по-русски, влюбился, по-русски же сделал предложение, женился, выучил грузинский.

Тем временем Винсент вернулся, и не с пустыми руками вернулся, а с тремя закупоренными лимонадными пробками бутылками из-под шампанского. Караман торжествующе обвел нас взглядом и объявил: «Ребята, мы с Винсентом решили делать шампанское. Заложили в погреб осенью двести бутылок. Сами их по округе собирали и мыли, а потом заливали в них вино и укупоривали. Теперь я, как дурак, хожу и поворачиваю бутылки чуть не каждый день, так Винсент велит. Сами еще не открывали, вместе с вами первый раз попробуем, даст Бог – не отравимся!»

Француз взял специальную открывашку, отвернув бутылку от себя, откупорил ее, и… с ног до кудрявой головы оказался в вине, с шипением вырвавшемся из горлышка. «Merde», – выругался Винсент на родном наречии, «Гав-гав», – залаяли собаки, «Ура!» – вскричали мы все.

Винодел разлил остатки по бокалам, и мы, почему-то зажмурившись, пригубили по глотку пенистой жидкости. Потом –

по второму глотку, по третьему. Жидкость оказалась восхитительным темно-розовым молодым игристым вином, в меру сухим, с ароматом клубники и черники, быстро и бесповоротно бьющим в цель, особенно если цель уже подпитана несколькими бутылками «Шавкапито» и чачей из бутылки с надписью «Боржоми». Сделано вино было в основном из винограда сорта «тавквери» (того самого, из которого в «Мухрани» делают розовое), с добавлением пятой части белого «чинури».



Шипучка быстро закончилась, и Винсент попытался открыть вторую бутылку. И залил вырвавшимся вином те немногие места, что после первой попытки еще оставались сухими. Вслед за второй последовала третья (с тем же эффектом), и наступило то блаженное состояние, в котором и холод был уже не важен, и кошки, рассевшиеся по коленям, не мешали, и странные гигантские котлеты с крутыми яйцами шли на ура. Состояние это зовется счастьем.

Наутро, выпроставшись из-под нескольких одеял и кое-как почистив зубы, я пошел на разведку. С крыши виллы была видна вся деревня (как оказалось, Ахалкалаки – самое большое село Грузии; по размеру оно – небольшой город, но местным куда больше нравится называть себя деревенскими, к тому же титул

жителя «самой большой деревни страны» каждому из них кажется куда более престижным, чем звание обитателя «самого скромного города» страны): крыши, дымки над ними, речка, стадо баранов за речкой, большое, в пару гектаров, поле перед домом, разнокалиберные скульптуры в поле. И горы, цвета осеннего каштана горы со снежными шапками.

Из деревни снова пришли поварихи, и на завтрак нам была предложена чихиртма – густой, подкисленный уксусом куриный суп с распущенными в нем яйцами. Отмечу – чихиртма была ровно тем, что необходимо было съесть на завтрак после дюжины мухранского «Шавкапито», трех пробных бутылок анцестральной шипучки, пары штофов чачи и холодной ночи, проведенной под горой одеял.

Сорок восемь пупков

А потом за нами заехал безотказный кузен Дима, и мы, распрощавшись с дядюшкой Караманом и его винным братом Винсентом, отправились в сторону Тбилиси. Дорогу узнать было невозможно. Накануне мы ехали в сумерках; из сгущавшейся темноты выступали тела старых домов, выхваченные светом редких фонарей церкви и едва освещенные полицейские участки, под колесами шуршала галька. Казалось, мы путешествуем по какой-то хоббичьей стране, тайная жизнь которой просто скрыта от чужих глаз. Фасады с темными окнами чудились прикрытием, маскировкой нечеловеческой активности. А наутро оказалось, фасады прикрывают лишь пустоту обезлюдевших деревень, а темнота – горы мусора, выброшенного в кюветы. Неудивительно, что в огромной деревне Ахалкалаки вчерашним вечером мы встретили лишь одного человека – сильно нетрезвого мужичонку – проводника. Чудовищная грязь на дорогах, парашюты пластиковых пакетов, застрявшие в кронах и кустах, выбитые окна; эта часть Грузии, Картли, невероятно красивая и невероятно опустошенная бедностью, – еще ждет пробуждения. Сюда редко, лишь по специальному поводу, заезжают путешествующие по Грузии, и идея Карамана превратить Ахалкалаки в центр культурного туризма не столь наивна: места того заслуживают. Как и люди, по-прежнему здесь живущие. Да и пример шведов, медленно, но верно восстанавливающих неподалеку мухранские виноградники, княжий замок и винодельню, должен был бы

заразить и других скандинавов. И не скандинавов тоже.

А вообще – тех же пакетов в кустах, мусора в кюветах, битых окон, как говорят местные, при ненавистном Саакашвили не было. Боялись? Боялись гадить себе под ноги? А нынче радостно взялись за старое? Странно это все.

По дороге в Тбилиси мы заехали в Мцхету. В отличие от картлийских деревень древняя столица Грузии не выглядит ни бедной, ни заброшенной; наоборот, с ее реставрацией, кажется, даже перестарались. Дома с новыми фасадами стоят под новыми крышами и за новыми заборами, улицы, покрытые новой брусчаткой, равнодушно ведут к главному храму Грузии, перед которым выстроено странных пропорций здание с «античными» колоннами. В здании – то ли супермаркет сувениров, то ли загс. Старинный город превращен в парк развлечений, в православный Диснейленд. Здесь много гостиниц и ресторанов, наверное, хороших, в каждой подворотне торгуют вязаными носками и вином, по-видимому, отличным. Все чисто, аккуратно, даже красиво; только жизнь куда-то делась. По городу не бегают дети, из труб не идет дым, не пахнет свежим хлебом. На гигантской стоянке – ряды автобусов – Мцхета заселена теперь туристами и торговцами.

Впрочем, обо всем этом забываешь, входя в Светицховели, храм невероятной красоты и достоинства, усыпальницу князей Багратиони, к роду которых принадлежал и Иване Мухранбатони, строитель «Мухрани». Иван Константинович тоже похоронен в Светицховели, в окружении родственников.

Храм был возведен еще тысячу лет назад там, где на месте захоронения ризы Христовой (вывезенной из Святой земли грузинским воином), по преданию, вырос кедр. Риза (или хитон) изображена и на семейном гербе Багратиони: «Хитон же был не сшитый, а весь тканый сверху». Этот княжеский девиз соединяет Багратиони с местом их захоронения.

К сожалению, оригинальные фрески в Светицховели не сохранились; к счастью, сохранились хотя бы те, что были сделаны в XVII–XVIII веках. Наивные, радостные, предвещающие рождение великого Пиросмани.

Стоя на коленях, богомолки терли мыльными щетками надгробия Багратиони, потрескивали свечи, под сводами носилось эхо шагов.

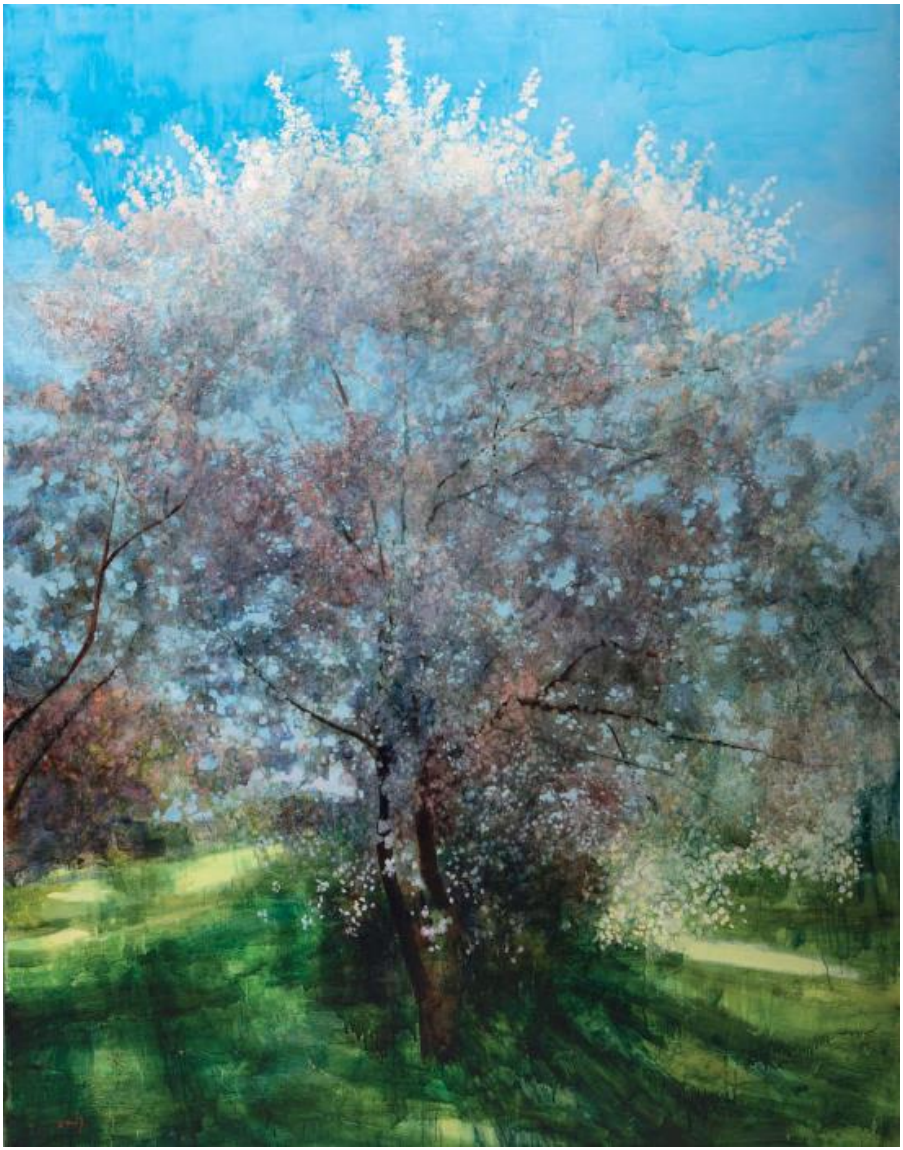
Выйдя на улицу, мы обошли вокруг собора. На тысячелетних камнях можно было рассмотреть выбитые барельефы: библейских зверей, птиц и, конечно, виноградные лозы. Куда же в Грузии без них?

Выбравшись из Мцхеты, по Военно-Грузинской дороге мы снова поехали в сторону Тбилиси. Наступало время обеда, и стоянки у придорожных заведений быстро заполнялись лихачами. Притормозили и мы километрах в десяти – двенадцати от столицы. Хотелось хинкали; чего, собственно, еще могло хотеться взрослым мужчинам, с предыдущего вечера ничего (кроме разве что чихиртмы, разогретых хачапури и котлет с яйцами, вчерашних цыплят, овощей и свежего хлеба) толком не евших. Да и не пивших. После ночных разговоров у Карамана в запасе оставался лишь коньячный спирт, а пить его мог только мужичонка-проводник, никому из нас осилить семидесятиградусную сивуху не удалось бы.

Мы расселись за столом, Гоги, обсудив наше непростое положение с официантом, сделал заказ. Нам принесли горячий лаваш, лимонад и графин домашней чачи. Фабричную водку в Грузии в ресторанах не заказывают; в бутылку с этикеткой любая гадость попасть может, зато каждый самогонщик репутацией и

здоровьем отвечает за качество своего продукта.

Затем на столе стали появляться закуски: овощи и цицмат, пряный местный кресс-салат, вонючий ноздреватый соленый сыр гуда, холодное мясо, редька. Мы выпили по первой, даже без тостов; жизнь начала налаживаться. Выпили по второй, уже со смыслом, за Грузию; показалось дно шкалика. Принесли кебабов, аджики и второй графин. На лицах появился румянец, к Гоги вернулось красноречие, и он рассказал старую смешную историю о батумском театре, директор которого придумал верный способ повысить посещаемость вверенного учреждения. В театральном буфете стали торговать чешским пивом и сардельками, причем только в комплекте. И только – на заказ. Билеты из кассы исчезли быстро, зал наполнился хмурыми небритыми мужиками в кепках, прямо во время спектаклей выходившими целыми рядами из зала по команде буфетчика, объявлявшего из центрального прохода: «Восемь порций для Гиви готовы». Театр наградили красным знаменем, директора повысили, пиво пропало, спектакли снова стали идти при пустом зале. Драма, как оказалось, усваивается только с пивом и сардельками.

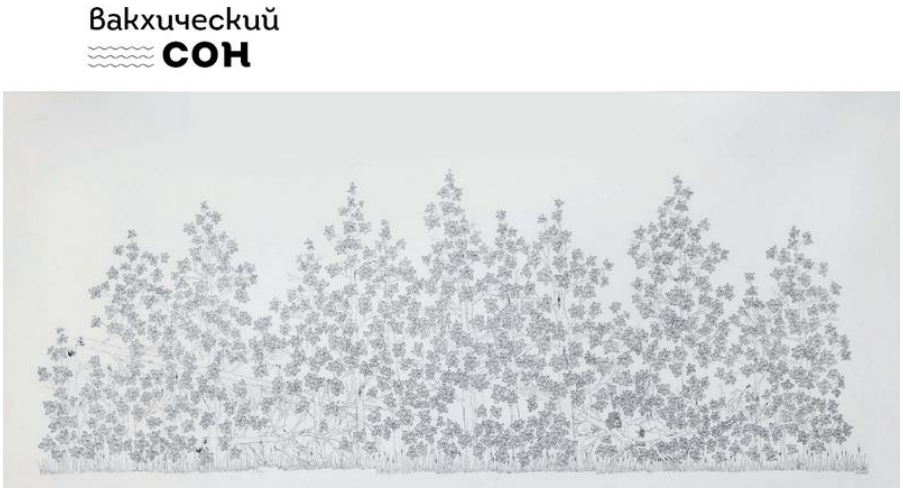


Мы тоже, по сути, были в театре. Во всяком случае, компании небритых мужиков в кепках присутствовали, купаты (чем не сардельки?) наличествовали. Пижонское чешское пиво, впрочем, осталось где-то в восьмидесятых. Кого им теперь можно удивить?

Поспели хинкали, каких-то жалких четыре дюжины. Конечно, со свиным фаршем. Свинина – вообще главное в Грузии мясо. Это в Москве, в «Хинкальной», мы заказываем все больше с телятиной или с бараниной, тут же, на Военно-Грузинской дороге, да и вообще – на любой другой грузинской дороге – выбирать особо не из чего. Да и незачем. Свиной дух – он привычнее; постная телятина с брутальной домашней чачей и не сочетается вовсе. А без чачи – какие хинкали? Не вином же их запивать! Вот и Гоги, густо посыпав хинкали черным молотым перцем, разлил чачу по рюмкам, взял свою в правую руку, ближайшую к себе хинкалину за пупок – в левую и предложил выпить за наше путешествие.

Никто не сопротивлялся; осоловевшие члены экспедиции схватились за хинкали и рюмки, чокнулись, опрокинули рюмки и, надкусив тесто, с животным чавканьем высосали бульон. Через полчаса от четырех дюжин остались только воспоминания – сорок восемь хинкальих пупков.

Вакхический сон



Вечером каждый из нас был поставлен перед нелегким выбором – идти или не идти ужинать. И каждый решил по совести: Костя с Гоги отправились к друзьям (то есть ужинать; что еще можно делать с друзьями?), Максим – в гостиничный бар, выпивать с Питером из «Мухрани», по делу приехавшим в Тбилиси и тоже остановившимся в Betsy's, я – валяться в непривычно мягкой (после удобств арт-виллы) кровати, переваривая хинкали и впечатления. Утром нас ждало большое путешествие большой компанией, к нему надо было подготовиться. Физически в первую очередь. То есть выспаться.

Конечно же, мне приснился сон. Привиделся мне абсолютно голый патлатый дремлющий человек с лицом Карамана, но телом Гоги. Был человек увенчан венком из лозы, в правой руке держал он канци, рог, из которого грузины пьют вино. В левой – подобие тирса, сделанного, впрочем, не из стебля фенхеля, а из подручного материала – из ветки дерева. Вздремнуть Гоги-Караман удобно устроился на паре сваленных ураганом стволов, кроны стоящих деревьев дали ему тень. Ага, подумал я во сне, не о нем ли поэт Пушкин?

Вот он! Вот Вакх! О час отрадный!
Державный тирс в его руках;
Венец желтеет виноградный
В чернокудрявых волосах.

Не о нем ли Гомер: «Вдаль устремился по логам лесным Дионис многопетый, хмелем и лавром венчанный»? Дионис, он же Вакх, он же Бахус, младший сын Зевса, наевшийся хинкали и выпивший чачи, снился мне, наевшемуся хинкали и выпившему чачи. Бог виноделия, растительности и религиозного экстаза; ба, да он грузин! Типичный грузин, хрестоматийный кутила, отважный боец, скрывающийся в чаще ото всех – врагов, друзей, семьи; отшельник с канци, наполненным соломенного цвета

божественной влагой – «Вот Бахус, вечно юный // Вот он»! Амфора с вином закопана в саду, в пещере спрятаны припасы – чурчхела, кусочек сыра, сушеные абрикосы; в лесу, больше похожем на версальский парк Мухранбатони, наломано дров. Вакх отдыхает, смежив очи, – перед битвой ли, перед кутежом – не поймешь. Александр Сергеевич писал:

Эван, эвое! Дайте чаши!
Несите свежие венцы!
Невольники, где тирсы наши?
Бежим на мирный бой, отважные бойцы.

Мирный бой – это что? Борьба с собственными страстями? С обаятельным обжорством? С винопитием? Нет-нет, даже сомнений нет – выношенный Зевсом в собственном бедре Дионис – он был грузином, а «мирный бой» – это кутеж длиною в жизнь. И мне предстояло поутру отправиться на очередное сражение, нас ждала Кахетия:

Друзья, в сей день благословенный
Забвенью бросим суеты!
Теки, вино, струею пенной

В честь Вакха, муз и красоты!

Приснившийся спящий бог с лицом дядюшки Карамана звал в дорогу, мягко намекая о последствиях. Все прояснилось.

Старое Кахетинское

Утром к Betsy’s стали подтягиваться силы добра: Гоги Каландадзе (на огромном внедорожнике), Дима Антадзе (с парой пластиковых бутылей с вином), Заза «Тарамуш» Кикнадзе (с запасом свежих историй); отягощенные багажом и настоявшимся похмельем из гостиничных покоев выбрались и участники экспедиции. Распределившись по автомобилям, мы выехали в сторону Сигнахи; вечером дома у Каландадзе должны были состояться «похороны» свиньи, остальные детали путешествия были мне неизвестны.

Первую остановку мы сделали на самой границе Кахетии, в селе с типично грузинским именем Богдановка. В Богдановке, по словам Гоги, делают лучший мацони в Грузии, из молока буйволицы. Пропустить что-либо лучшее было решительно невозможно. Да и воспоминания о первом завтраке уже почти начисто стерлись, нам, несомненно, надо было подкрепиться.

В дощатом павильончике каждый взял по глиняному горшочку с мацони и по куску свежего хлеба. Мацони оказался похожим на крем-брюле: с запекшейся корочкой цвета топленого молока и необычайной нежности субстанцией под корочкой. Видимо, горшочки ставили в печь, доводя мацони до ума. Вкуса мацони был удивительного: что-то в нем было от моцареллы из-под Неаполя, еще нечто – от литовской сметаны, купленной на воскресном рынке.

Я съел одну порцию исключительного продукта, затем – вторую; съел бы и третью, и четвертую, да друзья не дали. Впереди, убеждали они, еще не одна остановка. Зато мы прихватили мацони с собой, самую малость – три ящика, по дюжине горшочков в каждом. А еще – пару вареных куриц. Ну и хлеба. И чуть-чуть сыра, буквально одну головку. И зелени. И кружок колбаски. Просто так, на всякий случай – вдруг проголодаемся. Вино-то у нас уже было с собой. Теперь была и закуска. И даже мацони – как соус, десерт и последующий

завтрак.

Довольно скоро мы оказались в селе Цалами, в не так давно обретенном Гоги Каландадзе семейном гнезде. То есть семья у Гоги давно, в ней – жена и восемь детей, и гнездо есть вполне обжитое – в Тбилиси, и еще одно, не столь обжитое – в Сигнахи (куда мы направлялись), а кахетинское поместье на виноградниках – с мастерской, где Гоги собирается писать картины, со спальнями для многочисленных отпрысков, даже с бассейном – все это как будто только построено. Хотя зайдешь в подвал и понимаешь – подвалу-то не один десяток лет. Может, и сотня-другая. И каменный сарай с самогонным аппаратом – тоже немолод. И виноградники, которые, говорят, начинаются перед домом и уходят вдаль, в сторону Алазанской долины, тоже старые. Мы-то виноградники не увидели, к нашему приезду в Цалами на Кахетию опустился такой туман, что метрах в трех-четырех предметы превращались в очертания, в десяти – уже растворялись в облаках. Да и мы все – мы тоже в облаках растворились; Тотибадзе-старшего в его яркой синей пуховке Ralph Lauren я еще мог разглядеть, а вот Максим и его защитного цвета куртка напрочь сливались с природой. Все это было похоже на феллиниевский «Амаркорд». Время от времени кто-нибудь неожиданно появлялся прямо из тумана, и ты слышал отрывок его длинного рассказа: «…Мамука служил тогда министром у

Гамсахурдиа…», потом еще кто-то выходил со своей партией: «…и зарплату им платили вином, чурчхелой и автомобильными покрышками…», а третий подхватывал: «…но все это не годится для чахохбили; для чахохбили фазан нужен…»

В какой-то момент из тумана вынырнул винодел, похожий на депутата парламента кряжистый дядька с борцовскими руками. Винодел предложил пройти в ту часть погреба, где закопаны квеври; какой-то мужичонка уже орудовал там лопатой, откапывая жерло одной из амфор. Добравшись до закрывающей квеври крышки, работник веником смел с нее комки глины, потом, поддев лопатой, свернул ее на сторону, тужась, поднял и отбросил на кучу земли. Нашим взорам открылась черная гладь пятилетнего вина из винограда «ркацители». Депутат окунул в вино половник, перелил соломенного цвета прозрачную жидкость в графин, из графина разлил ркацители по бокалам. Откуда-то появились тарелки с ноздреватым сыром гуда, вяленым мясом и хлебом. Каландадзе поднял свой бокал, сказал: «Я пять лет ждал этого момента, это мое первое вино в Цалами. Выпейте и не говорите, что вам не понравилось. Люблю вас, друзья»

и немедленно выпил. Мы чокнулись и последовали совету и примеру хозяина дома – выпили. И оценили. Это было выдающееся вино, абсолютно выдающееся. Жаль только, половник виночерпия так больше и не окунулся в квеври с пятилетним, зато суровый мужчина дал нам попробовать еще несколько образцов; один из них – не такой выдающийся, как из вскрытой для нас квеври, – был выбран для запланированного на вечер застолья. Ну и правильно, я бы тоже пожалел отдавать выдающееся вино кутилам; таким вином не напиваться, его надо пить трезвым.

Очень условно традиционный метод производства грузинского вина (признанный ЮНЕСКО достоянием человечества, кстати) можно описать так: виноград собирают, ягоды отделяют от гроздей, из ягод осторожно давится сок. Сок, вернее сусло, переливается в квеври, туда же добавляется мезга, то есть отжимки. Часто к мезге и суслу добавляются голые грозди. Начинается брожение, под воздействием газов мезга всплывает, образуя «шапку», шапка закупоривает амфору. Чтобы брожение не останавливалось, шапку пробивают, а мезгу –

размешивают. Наконец фруктовый сахар перерабатывается в алкоголь, винодел перестает пробивать шапку, квеври закрывают крышкой и ждут весны. В конце февраля или начале марта квеври начинает бурлить снова, самопроизвольно запускается вторичная ферментация, яблочная кислота превращается в молочную. По окончании этого бурления квеври опять закупоривают, засыпают землей и оставляют в покое; вино настаивается на мезге и гроздьях. Переливать вино в бочки нет необходимости, танинов в мезге и ветках достаточно, дуб не требуется. Чаще всего квеври открывают уже осенью, реже – терпят год-два. Пятилетнее ркацители встречается редко. А уж десятилетнее саперави (это был следующий номер программы, вино в больших эмалированных чанах сохранилось еще от прежних хозяев поместья и досталось Каландадзе вместе с подвалами) – вообще невероятная вещь: десять лет терпеть! Не каждый, далеко не каждый грузин настолько выносливый. Кутила может забыть про зарытую квеври, но сознательно оттягивать момент встречи с новым вином?

Детище родины неотразимой

По дороге в Сигнахи мы заехали на полузаброшенный завод – посмотреть, как вино гнали в советском прошлом. Цех с сотнями зарытых огромных квеври впечатлил, вино (для нас вскрыли одну из амфор) – не очень. После тонких, облагороженных французской технологией вин «Мухрани» и пятилетнего традиционного ркацители из подвалов Каландадзе заводское вино если о чем и напомнило, то о студенческой молодости и очереди в винный на Столешниковом. Скорее всего, то «Ркацители» и гнали где-то здесь, может, даже на этом самом винзаводе.

Ближе к вечеру, когда чистая белая вата густого тумана стала превращаться в вату грязную, серпантин привел нас в Сигнахи. Мы въехали в ворота крепости, добрались до площади, на которой угадывались очертания нескольких памятников, круто повернули и оказались у старинного, весьма тщательно восстановленного дома. Какие-то люди бегали по двору с шампурами, другие – носились с бутылками; пахло кутежом.

В доме, посреди зала со сводчатым потолком, мы увидели большой стол. Было накрыто человек на тридцать: сыр, хлеб, фасоль, редиска, зелень; стандартный набор, в общем. Обе курицы, привезенные нами, были немедленно порублены на куски и отправлены на стол, горшки с мацони – расставлены двумя аккуратными ромбами.

В углу комнаты пылал огонь в очаге. У огня было жарко, у стола – по-зимнему зябко. Согревающие напитки еще не пошли в ход, потому выживать надо было за счет внутренних резервов и толстых свитеров с шарфами.

В дом степенно вошли почтенные джентльмены: Каландадзе-папа привез своих друзей кутить с нами. Еще одна группа гостей

при ближайшем рассмотрении оказалась хором «Цинандали». Родом заслуженные деятели застолья были из одноименного села.

Седовласые заняли ту часть стола, что была ближе к огню. Певцы расселись с противоположного конца, у выхода. Нам, почетным гостям, досталась середина.

Меня окружили Тотибадзе. Каландадзе и Тарамуш сели напротив. Настало время узнать, как и зачем хоронят свинью.

Каландадзе потребовал от присутствующих: «Чтобы я не видел у вас пустых бокалов», и присутствующие разлили по стаканам ркацители. Выпив, Гоги продолжил: «…и чтобы я не видел бокалов полных». Присутствующие опустошили стаканы. Затем, воскликнув «Все равно он больше всех говорит», хозяин назначил Тарамуша тамадой.

Тамадой на грузинском застолье обычно назначается пьющий златоуст; он не только должен красиво говорить, знать драматургию застолья, людей за столом, их истории, но и бесконечно пить, показывая пример всем остальным. Ну или слегка жульничать, как Тарамуш тем вечером: пить он особо и не пил, хотя его стакан в нужное время всегда оказывался наполненным, а когда надо – пустым. Больше всего манипуляции Тарамуша со стаканом и вином в нем напоминали игру в наперстки: та же ловкость рук, та же убедительность. Ну а с канци, рогом, Заза и вовсе гениально разобрался: когда в какой-то момент хозяин достал со шкафа запылившийся рог, влил в

него литра полтора вина и передал его Тарамушу, тот легко опрокинул сосуд, постоял, держа его вверх ногами, минуты три, вроде даже глотая чего-то, потом опрокинул канци, схватил подготовленный пустой кувшин, «налил» из пустого кувшина в рог еще «литра полтора» и передал следующему пьянице. В общем, кроме меня, никто ничего не заметил. Как можно не доверять тамаде?

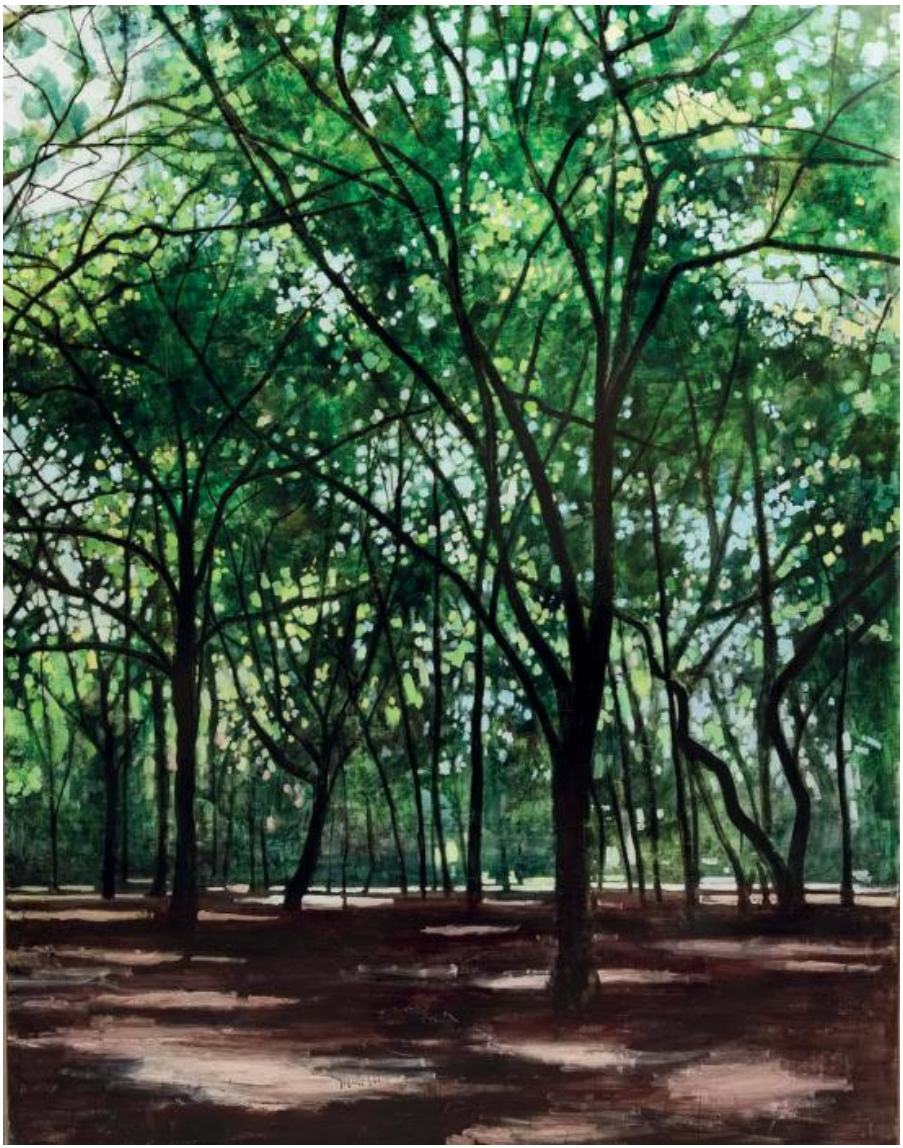
А говорил тамада красиво. Тарамуш призывал выпить «за тех, кто посадил лозу, за тех, кто собрал виноград, сделал вино; за тех, кто это вино выпил», «за детей, родившихся только что, за нашу – через них – связь с небом», «за спокойствие и за то, чтобы спокойствие это передать потомкам». Конечно, звучало и хрестоматийное «Сакартвелос гаумарджос!» – без здравицы Грузии, ее людям, ее виноградникам, ее горам, солнцу, которое светит над ней, застолье обойтись не могло.

Тостам вторили песни: уже после второго выступления Тарамуша хористы из Цинандали запели. Собственно, песни тоже были тостами; первой музыканты исполнили «Многая лета», молитву всего с двумя словами. Ее поют на каждом грузинском застолье и после нее, после молитвы, выпивают, как после любого тоста. А как иначе? «Многая лета» – такая же здравица, как и все остальные. Да и грузинское застолье – что это, как не литургическое преломление хлеба и благословение вина? А потому молитвы за шумным и богатым столом – вещь привычная. Тарамуш, напоминая о недавнем празднике, предложил выпить за Крещение, Дима, алаверды – за Святого Георгия, покровителя Грузии, и заодно за двух Гоги, двух Георгиев – Каландадзе и Тотибадзе; не обошлось без упоминания Богородицы. И, выпив за Матерь Божью, друзья налили снова и немедленно подняли стаканы за другую женщину, «за госпожу Кутеж». Но не было и грамма богохульства в речах кутил, как не было минуты без песни или шутки.

На третьей примерно песне певцы объединились с компанией Каландадзе-старшего. Ансамблю потребовался бас, и бас немедленно отыскался среди седовласых. А там и сам Каландадзе-старший начал петь вместе с хором и завел «Цинандали» в такие верхние ноты, на такие высоты, с которых профессиональным музыкантам совсем не легко было спускаться. Сын дирижировал, отец пел с хором, тамада – в коротких перерывах – говорил о детях и родителях. Время от времени кто-нибудь начинал читать стихи – Тициана Табидзе, к примеру:

Где виноградникам счет, не ответишь ли?
Кто насадил столько разом лозины?
Лучше безродным родиться, чем детищем
Этой вот родины неотразимой.
С ней мне и место, рабу, волочащему
Цепью на шее ее несказанность.
Здравствуй же, здравствуй, жизнь сладчайшая,
Твой я вовек и с тобой не расстанусь.

На столе постоянно появлялось что-то новое. И это новое, как правило, было какой-нибудь частью свиной туши. «Похоронами» свиньи или «поминками» по ней, как оказалось, в Кахетии называют бесконечный зимний пир, которым отмечают забой хряка. Рождественский пост закончился, есть можно все; вот все и едят – от копыт до ушей: потроха (из них готовят каурму с зернами граната), ноги (нечто вроде горячего холодца; типичная водочная закуска с чесноком), ребра и куски жирной мякоти (нанизав на шампуры, все это жарят на мангале).



В разгар веселья Леван, баритон из «Цинандали», собрав

вокруг себя несколько кувшинов, лимонадных бутылок и добровольцев с тарелками в руках, начал исполнять перкуссионное соло. Вилки заменили Левану (представленному тамадой в качестве «участника первого ленинского субботника») барабанные палочки, набор посуды – ударную установку. Зазвучала музыка, под которую танцуется кинтаури, танец тбилисских кинто, торговцев овощами. Как оказалось, Леван весьма прозрачно намекнул, что музыканты знают, кто находится среди гостей. Из-за стола, поняв намек, встал мужчина, похожий на бухгалтера-пенсионера. С животиком, в усах; в отглаженных брюках, начищенных мягких туфлях и кожаной куртке. Кутилы мигом расчистили место, и «бухгалтер», моментально преобразившись, сделал ногами что-то такое, что невозможно описать. Не меняя положения корпуса в пространстве, танцор часто-часто стал, скользя на кожаных подошвах, переступать с ноги на ногу. Ноги корпулентного мужчины при этом превратились в крылья колибри, уследить за частотой их колебания было решительно невозможно.

Чудо длилось с минуту; обозначив танец, усач выпил поднесенный стакан вина и снова уселся за стол. И только тут Тарамуш объяснил, что мне посчастливилось увидеть великого Фридона Сулаберидзе, народного артиста Союза, героя, лауреата,

любимца вождей, самого известного танцора Грузии последних пятидесяти лет, и произнес тост: «За батоно Фридона, за грузинский танец, единственный танец в мире, в котором мужчина не касается женщины», выпил и добавил тихонько в сторону: «А лучше бы касался».

Стук вилок о тарелки и графины все еще отзывался в ушах, ноги народного артиста – мелькали в глазах, вино шумело в голове. Я вышел на улицу, в туман, прореженный лучами прожекторов, освещающих колокольни древних соборов Сигнахи. Через окна, как в телевизоре, можно было наблюдать за застольем. Никто еще не собирался расходиться: кувшины наполнялись вином, на столе появлялись новые тарелки, хористы, объединившись с отцовскими друзьями, под руководством Каландадзе-старшего продолжали выводить верхние ноты. Тамада этому столу уже не был нужен, кутилы обходились без единоначалия; в каждой маленькой компании произносились свои тосты…

Когда я вернулся внутрь, кто-то громко читал только что сложенный стих:

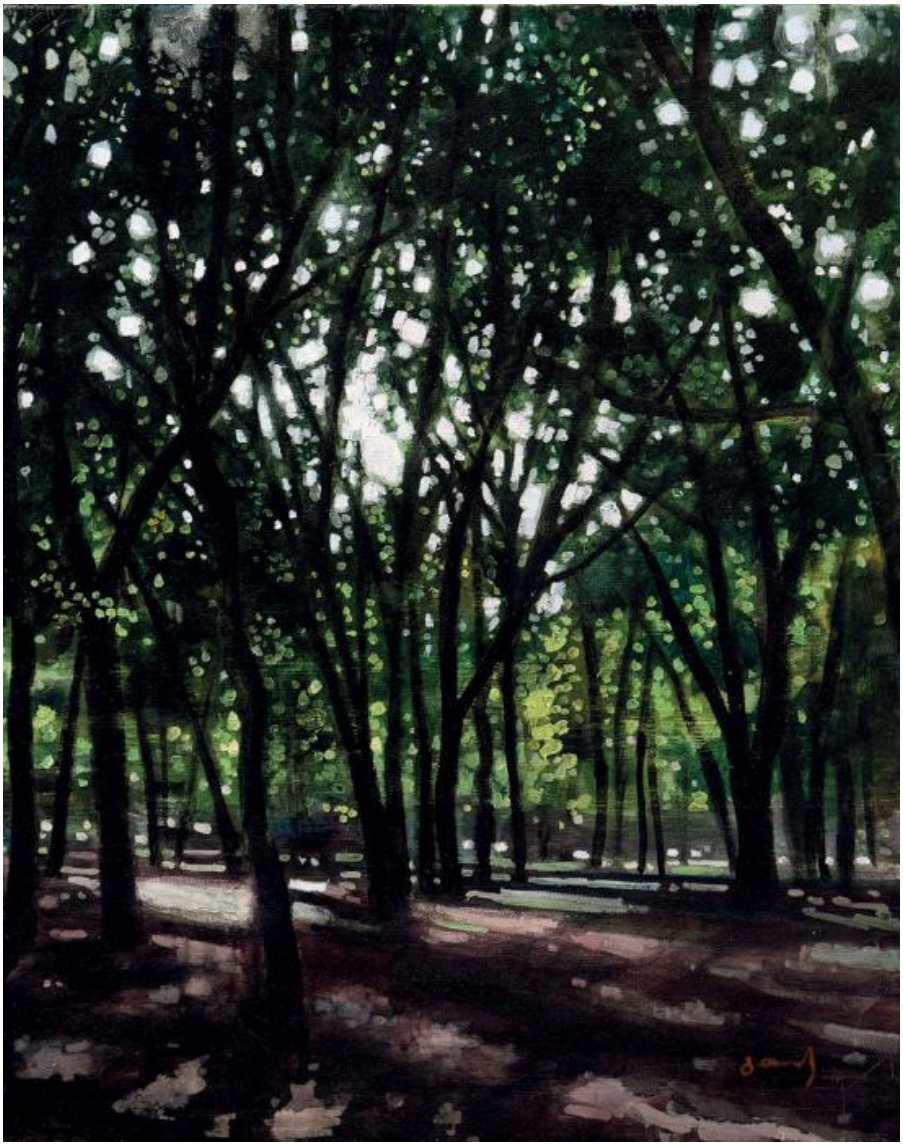
Жареный шашлык,
Вареная курица,
Только испеченный хлеб,
Черешня, что родил сад.
Нашему сердцу
Нужен тот же ритм,
С которым давят виноград.

Понятно было, что, если я исчезну, никто не заметит моего отсутствия. И я исчез, спрятался под периной в комнате старого кахетинского дома.

Слеза фазана

Утром за завтраком я нашел только Диму Антадзе, Максима и братьев-художников. Все остальные – и Каландадзе-старший с компанией, и певцы, и Каландадзе-младший с Тарамушем – уехали еще ночью. Железные люди! Кутили до посинения, ели-пили, пили-пели, пели-танцевали, а потом в минуту снялись, расселись по машинам и разъехались по домам. Будто и не было ничего.

Прикончив остатки мацони, мы пошли пройтись по Сигнахи. Алазанской долины по-прежнему не было видно, туман стал только гуще, старую крепость целиком накрыло облаком. Практически на ощупь мы добрались до здания местного музея, отыскали вход и, борясь с тугой пружиной, просочились внутрь. Посетителей не наблюдалось, и безмятежные служители, оставив посты, где-то пили кофе. Мы покашляли, потопали ногами, и на шум из музейного бара появился кассир-меланхолик. Взяв у нас несколько купюр, кассир выдал билеты и снова скрылся за дверью бара. А мы пошли смотреть Пиросмани; шестнадцать его картин развешаны по стенам музея. Художник родился неподалеку, в селе Мирзаани, а в Сигнахи, как говорят, жила та самая Маргарита, путь к дому которой Пиросмани выложил миллионом роз. Может, и не миллионом, и не роз, но легенда красивая. Открыл Пиросмани миру, кстати, Кирилл Зданевич, дед Карамана Кутателадзе, тоже замечательный художник.

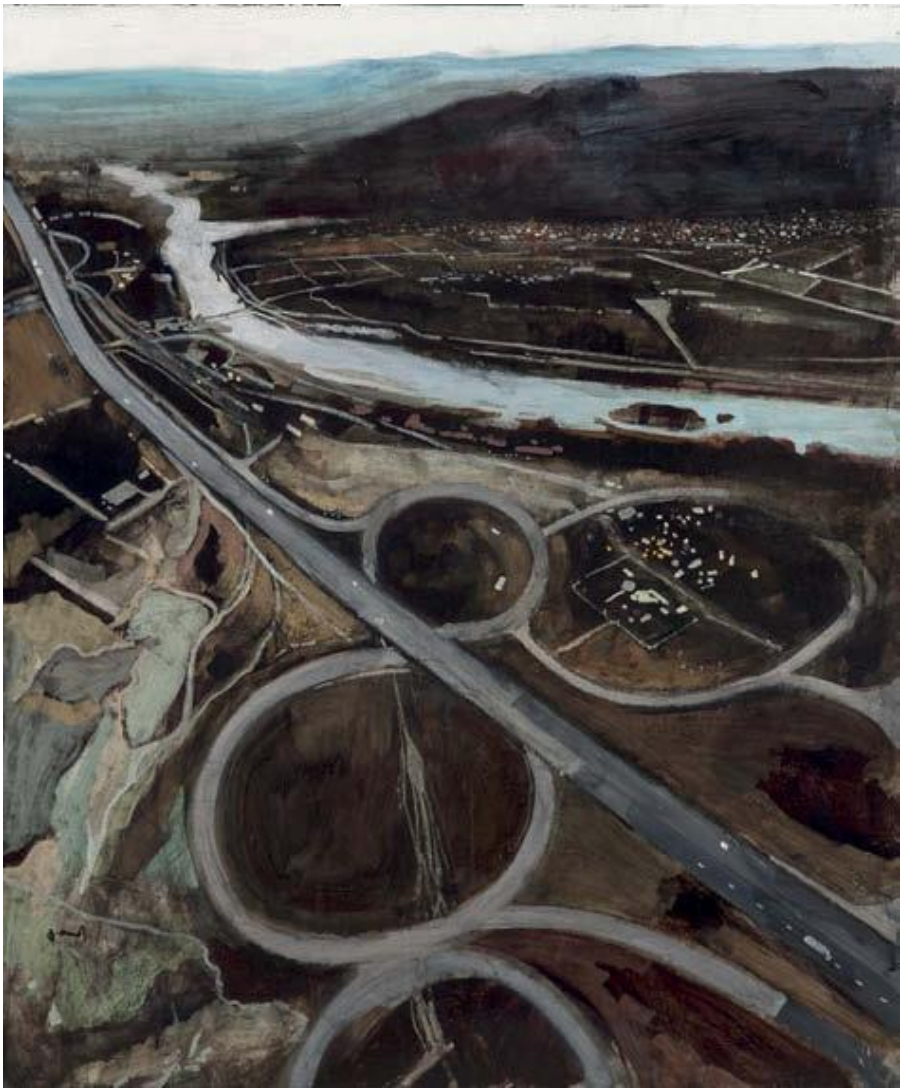


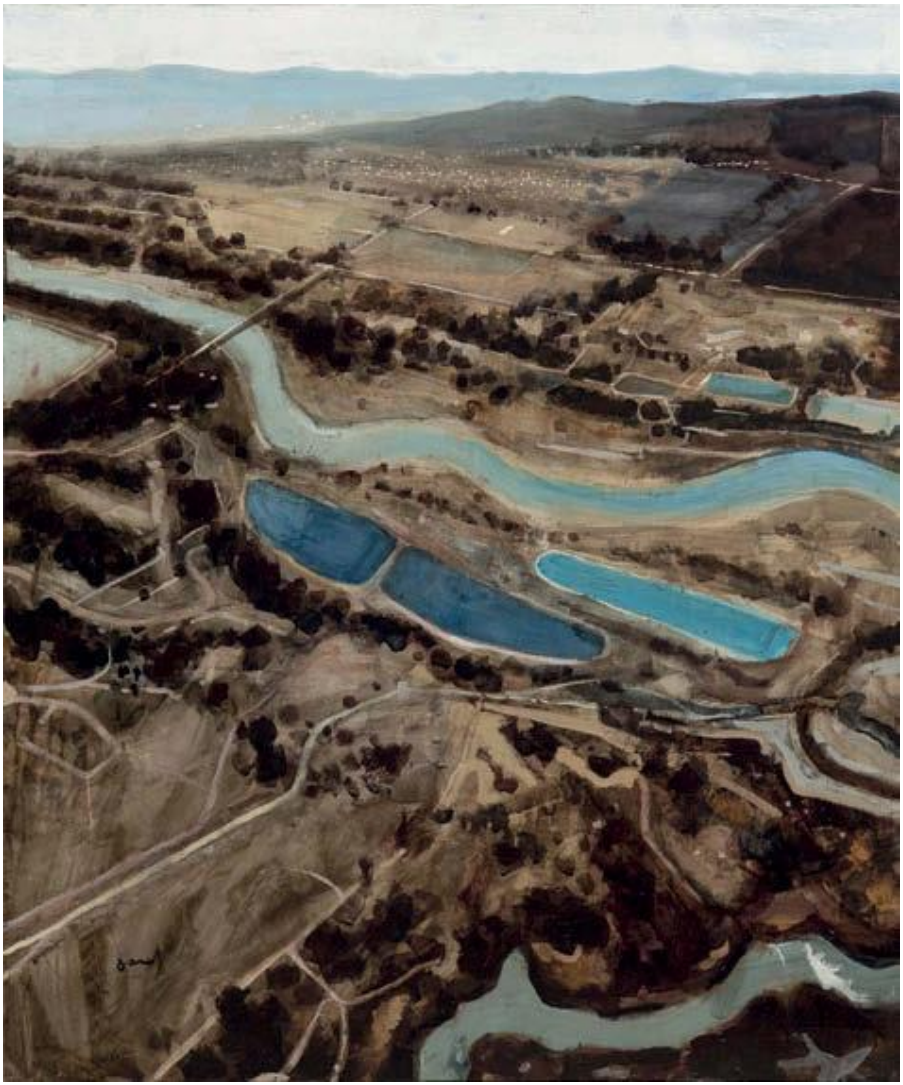
Среди шестнадцати работ – «Доктор на осле», «Олень», портрет Ираклия II. А еще – огромная, во всю стену, клеенка «Сбор урожая». Справа на ней – большая яблоня, на которую по лестнице карабкается монументальная женщина. Слева – крестьяне, они давят виноград; сок льется в квеври. Духанщик с подносом спешит к работникам, чтобы дать им по стакану вина. В центре – семья с детьми; в руках чад – грозди. Все позируют, как на фото. На горизонте – деревня, из деревни на коне едет хозяин виноградника. Где-то режут барана, жарят шашлыки, варят мясо. Трое – с канци в руках – празднуют. Герои картины пьют вино и кутят, чтобы собрать виноград и сделать новое вино. Круговорот,

рождение новой жизни. И опять хотелось вспомнить Тициана Табидзе, теперь уже – сказанное о Пиросмани:

Следы нашей жизни, о чем ни пиши,
Изгладятся лет через десять, не боле.
А там, на помин нашей бедной души
Придется пойти поклониться Николе.

Насладившись искусством, мы снова нырнули в облако и отправились искать место, пригодное для второго завтрака. Антадзе вроде знал одно, там должны были дать чихиртмы и хинкали. По дороге, идя на запах свежего хлеба, мы заглянули в чей-то двор и обнаружили пекарню. Там девушка с огромными глазами раскатывала тесто и, не обращая внимания ни на нас, ни на жар, почти залезая в тоне, лепила к стенкам печи полоски лаваша. Хлеба мы купили. И отличных мандаринов – в лавке по соседству. А потом мы увидели вывеску со словами «Слезы фазана», зашли в дом и обнаружили винный погреб и комнату, с полу до потолка увешанную картинами, словно вывезенными из московского Дома художников середины семидесятых. Оказалось, картины пишет американец Джон Эйч Вердеман Пятый, молодой американец, научившийся живописи в Суриковском институте и приехавший в Грузию изучать многоголосье. Постигая секреты многоголосья – обычное дело! – выучил язык, женился на грузинке и стал гнать вино. Вино – хорошее, называется «Слезы фазана» (выражение это используется в Грузии для обозначения чистоты: «чистый, как слеза фазана»). Мы, конечно, немного, буквально по стаканчику, выпили: по стаканчику горули мцване, по стаканчику ркацители, по стаканчику саперави. И еще больше возмечтали о настоящей чихиртме.





И получили ее, пройдя вверх по улице еще сотню шагов до ближайшего шалмана. Дима уже ждал нас; ждали и тарелки с сыром, с зеленью, со свежим хлебом. Как только мы сели (продрогшие, кстати) у очага, появилась и горячая чихиртма. И небольшая, как «для язвенников или лицемеров» (по выражению Антадзе), бутылочка водки. А потом – блюдо хинкали. И вторая (все же – для лицемеров, а не язвенников) чекушка. И чуть позже – второе блюдо и третий шкалик. Жизнь вроде начала налаживаться, а туман – рассеиваться. И мы поехали домой, в Тбилиси. С обязательной остановкой в Богдановке, конечно. Куда ж мы без мацони?

Rkatsiteli
2011

Пир № 1

А поводов к пиру недолго искать —
Любой для приятельской встречи пригоден.

Тициан Табидзе

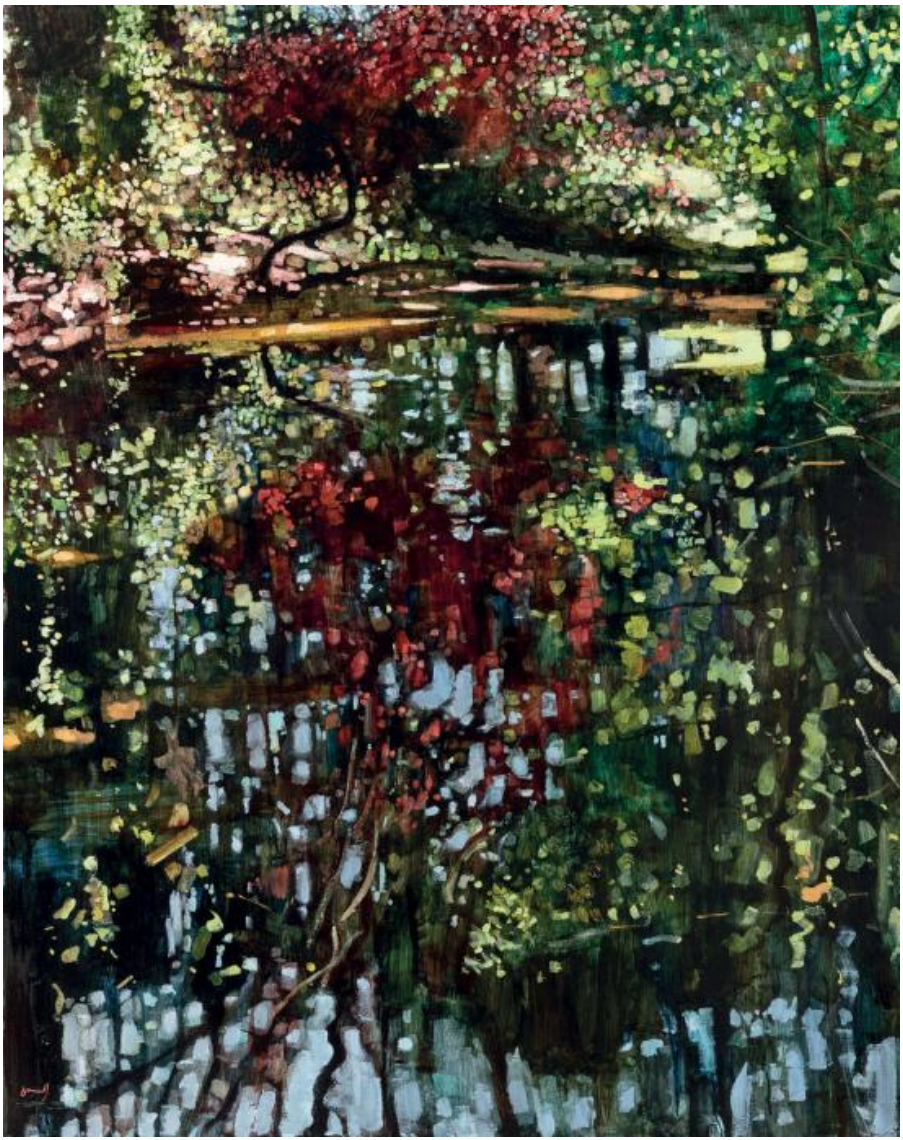
Вернулись в Тбилиси мы вовремя, как раз к застолью, назначенному Каландадзе на вечер. Собраться велено было на углу Петриашвили и проспекта Меликишвили, на принадлежащем Гоги «Первом винзаводе», в «Ресторане № 1». Каландадзе созвал Бригаду в полном составе, пригласил певцов; повариха – приземистая широкая женщина в черном кителе – наготовила на батальон: кур с острым ежевично-гранатовым соусом, пхали из порея, сырных пирожков из кукурузной муки. В меню еще значились баклажаны, молодой сулугуни с мятой, фаршированные рисом цыплята, хачапури и пироги, сациви, желудки, пожаренные на сковородках-кеци; всего не упомнишь, скатерть была закрыта тарелками. Графины летали над столом, ркацители из цаламских подвалов не заканчивалось.

Музыканты – молодые модные тбилисские ребята – пели кутаисские романсы, аккомпанируя себе на пижонских гитарах Yamaha, время от времени используя их не по назначению, в качестве ударных. Пели и играли музыканты, пожалуй, чуть громче, чем того требовали обычаи застолья; взлетевшие брови присутствующих говорили о том, что заслуженные кутилы удивлены и не совсем довольны. Музыка за столом – не самоцель, это – фон, столь же приятный и необходимый, как вино, как хорошая еда. Главное – общение, разговоры; словам ничего не должно мешать.

Вел застолье «бригадир» Цахнаг, Гия Гордезиани – художник, преподаватель, поэт-песенник, музыкант – в общем, настоящий кутила и опытный тамада. Однако же не он был героем вечера, но мамао, настоятель одного из тбилисских храмов. Когда со словами «молчите, безбожники!» батюшка вставал, чтобы произнести тост, все действительно замолкали, кому же хотелось быть проклятым? Пил мамао за любовь, которая – Бог, и за Бога, который – любовь, и за друзей, что собрались за столом, и за тех, кого с нами не было, и, обращаясь к Каландадзе, журил его за то, что тот «променял мать-церковь на «кордебалет», и призывал музыкантов поберечь инструменты (батюшка – не только художник, но и рок-гитарист).

Застолье тянулось и тянулось, вино и тосты не

заканчивались, и я, как всегда, без объявления, бочком-бочком, ушел спать. Тем более, идти было метров сто: на ночь мы решили остановиться прямо на винзаводе, где у Каландадзе есть небольшая гостиница. Той же дорогой, но чуть позже, последовали и другие члены экспедиции. Начали-то мы еще утром, продолжили днем, по-настоящему стали кутить вечером, а ведь планы пьянкой в «Ресторане № 1» не ограничивались, мы и до Казбека еще собирались добраться, и живыми домой вернуться. Вот все и решили покинуть поле битвы пораньше.



Впрочем, ночь не была спокойной. Сначала одни члены

бригады, не обнаружив собутыльников, рвались в заводской отель, намереваясь вернуть нас за стол (и Максим, взяв огонь на себя, таки отправился обратно в ресторан), потом еще один стучался к Гоги, чтобы одолжить денег на казино; под утро в гостиницу въехали новые постояльцы, и веселый гомон их и стук дверей снова не давал спать. Однако же начался новый день, в «Ресторане N1» нам накрыли шикарный завтрак, и ночные тревоги были забыты ровно так же, как при пробуждении забывается сон. Жизнь продолжилась.

После завтрака я решил глянуть на завод, открывшийся еще в мае 1897 года. Инициатором возведения предприятия (за казенный счет, кстати) был граф Воронцов-Дашков, императорский наместник на Кавказе, а строителем – молодой архитектор Александр Озеров, лишь незадолго до того окончивший Сорбонну. Озеров построил изящное здание и вырыл под ним бесконечные погреба, ставшие хранилищем одной из самых знаменитых винных коллекций мира; в эту коллекцию попал и коньяк, отбитый платовскими казаками у охраны Наполеона, и императорские подарки, и сталинское собрание,

после смерти вождя отправленное из Кунцево в Тбилиси. Куда коллекция девалась в лихие девяностые – не очень понятно; завод многие годы, до тех пор, пока его не купил Гоги Каландадзе, стоял заброшенным. Сейчас подвалы расчищаются, цеха восстанавливаются. Вряд ли производство будет на «Винзаводе № 1» возобновлено, скорее, Гоги превратит памятник в культурно-гастрономический центр. Собственно, элегантный «Ресторан № 1» уже работает, и не обязательно быть другом Каландадзе, чтобы попасть в него, достаточно позвонить и, убедившись, что заведение не закрыто на спецобслуживание какой-нибудь бригады, забронировать стол и настроиться на кутеж.

Окно с видом

Пока мы собирались и упихивали сумки в багажник автомобиля Кокоса (Дато Гагошидзе), попрощаться с нами заехал скрюченный приступом подагры Гоги Каландадзе; годы дают о себе знать всем и каждому, за две ночные гулянки подряд надо платить. Тем не менее настроение у Гоги было отличным, природного жизнелюбия действительного члена бригады еще хватало на то, чтобы не замечать болячки.

Мы обнялись, расцеловались, бросили в багажник подаренные в дорогу бутылки и поехали каждый в своем направлении: мы – в сторону Казбека, Гоги – в аэропорт, лететь в Европу.

Мы снова встали на уже известную Военно-Грузинскую дорогу. Проложена она была, чтобы соединить Тифлис с Владикавказом, и именно в сторону Владикавказа нам и надо было; Казбек, гора с коробки от папирос, – как раз на границе.

К обеду мы добрались до Пасанаури, села, по утверждению Гоги, известного хинкали. Причин не проверить верность Гогиных слов мы не нашли и, притормозив у киоска с газетами, спросили у местного жителя, где найти хорошее заведение. Местный не размышлял и секунды: «Проезжаете через все село, выезжаете за

околицу, видите Hammer, останавливаетесь и спрашиваете Робинзона». Так мы и сделали. И уже через пять минут сидели за столом придорожного шалмана, набитого дальнобойщиками и компаниями, путешествующими по Грузии на машинах с российскими номерами. Чувствовалось, что мы едем в сторону границы.

По телевизору, подвешенному в красном углу, шло грузинское кулинарное шоу; брезгливая дама пыталась пробовать обугленного лосося, сохраняя в кадре лицо. Мы заказали шашлыков и пару дюжин хинкали, запивать еду нам предложили осетинской водкой. И тут граница тоже чувствовалась.

Шашлыки оказались выдающимися, хинкали – не такими, как нам бы хотелось, водка, напротив, превзошла ожидания: мы не отравились. И продолжили путь.

Очень скоро мы увидели снег. Он лежал на обочинах, покрывал кюветы, крыши домов, припаркованные автомобили. С каждым километром снега становилось все больше и больше. Мы приближались к Гудаури, значит, поднимались в горы. И тут мы начали жалеть, что колеса нашего лимузина не оснащены цепями.

Резину Кокос менял довольно давно, наверное, еще в прошлом десятилетии, и лысые покрышки все чаще и чаще прокручивались по местами обледеневшему шоссе вхолостую. А ведь нам предстояло перемахнуть через перевал, дорогу через который вряд ли кто-нибудь очистил от снега.

Кое-как мы проехали через Гудаури, и тут действительно началась заснеженная трасса. И туман. И наши мучения. Хорошо еще, что оба моста автомобиля Дато можно было использовать одновременно. Все же мы ехали не на «Жигулях», а на вполне себе приличном, хоть и пожилом «японце».

Передвигаясь с черепашьей скоростью и пропуская вперед мчащиеся в обоих направлениях рейсовые автобусы, мы наконец перевалили через перевал, дорога расчистилась от снега, и вскоре мы уже подъезжали к селу Степанцминда, бывшему Казбеги, опорному пункту региона Казбек. В Степанцминде, в гостинице Rooms, мы собирались провести ночь.

Rooms, дизайнерский отель с видом на пятитысячный Казбек, для многих путешествующих по Грузии стал причиной, по которой они включают Степанцминду в свои маршруты.

Действительно, уютный совсем не грузинским уютом, простой, элегантный альпийский отель, привлекает иностранных туристов, как фонарь мотыльков. Да и своих, кто побогаче. По грузинским меркам Rooms – дико дорогой, по европейским – на уровне трех звезд. Номера – по полторы сотни долларов. Это те, что с видом на гору. Наши были с видом, только горы все равно не было видно; Казбек был плотно упакован в облака.

Понятно, что долго наблюдать за невидимым Казбеком мы не могли, а потому очень скоро встретились в ресторане, за тем столом, что стоял поближе к очагу. После хинкали и шашлыков из Пасанаури уже прошло достаточно времени; кроме того, все мы переволновались на перевале. Нам срочно надо было выпить. И закусить.

Были заказаны местные хачапури (они делаются с картошкой и сыром и похожи скорее на осетинские пироги, чем на классические грузинские хачапури), густая овощная похлебка, каурма, зелень и, конечно, хинкали. Ну и пара бутылочек мухранского «Шавкапито»; мы нашли его в местной винной карте. В общем, вечер удался. И даже без тостов. Хотя не обошлось без

историй. Гоги вспоминал, как Марко Черветти, наш общий двухметровый итальянский друг, титан мысли и исполин готовки, путешествуя по Грузии, устанавливал рекорды, о которых и по сей день говорят в Кахетии, Имеретии и Мингрелии. То Марко съел подряд восемнадцать штук чурчхелы («Ты хоть нитки собирай от чурчхелы, свитер свяжешь!»), то проглотил пять дюжин хинкали, то – десяток шампуров шашлыка, то – средних размеров поросенка со всеми его потрохами. И, главное, гиганту всегда было мало и всегда хотелось есть; выпрашивая кусочек, он приставал к Диме Антадзе со словами: «Дольче Антадзе, ну хоть десяточек хинкалиссимо, ради бога!» И «дольче Антадзе», понятно, немедленно несся к ближайшему шалману заказывать «хинкалиссимо». Как крошку можно было оставить без пропитания? И так повторялось из раза в раз, изо дня в день.

Впрочем, мы сами уже начинали напоминать коллективного Марко Черветти. Приехав в Грузию, мы с утра до ночи, а иногда и ночью кутили. Мы ели, дегустировали прекрасные вина, пили чачу, слегка перекусывали, потом снова ели, выпивали, закусывали, и, если не ели, то ехали – чтобы поесть и выпить. Да, мы ходили по музеям, но даже там – в Сигнахи или в Национальном музее в Тбилиси – мы неслись смотреть экспонаты, связанные с едой и выпивкой, – опулентный «Сбор урожая» Пиросмани, греческие кубки и кратеры, колхидские бронзовые фигурки пьющих людей, терракотовые сосуды для вина. Все было подчинено главной идее: так, как в Грузии, не умеют кутить нигде. И главная идея раз за разом находила себе подтверждение. Может, мы просто не хотели видеть все остальное и что-то важное оставалось незамеченным? А если и так?

Если мы и сужали Грузию до размеров стола, если прекрасная страна оказывалась в наших стаканах вместе с соломенным вином? Что с того? Для нас, любителей выпить и закусить, только того и было надо.

От Троицы к Успению

Только ночью душа прозревает, как Троицу, чуя
Небеса и цветы – и прощанья черту вековую.

Галактион Табидзе

Ночью, внезапно проснувшись, я увидел Казбек. Тучи рассеялись, туман ушел, и гора, подсвеченная контровым светом луны, отчетливо выделилась даже на фоне черного неба. А на рассвете – так и вовсе стало жалко тратить время на сон. С каждой минутой Казбек, меняясь, представал в новом свете. Из розового он превращался в кремовый, потом – в голубой. Наконец, вершину осветили прямые лучи солнца, и гора стала ослепительно-белой, ее пик словно вырезали из синего-пресинего неба. Прямо, как у Пушкина:

Высоко над семьею гор,
Казбек, твой царственный шатер
Сияет вечными лучами.

Именно: Казбек сиял «вечными лучами», отсвечивал

нестерпимо ярким светом, бликовал, радостно разбрасывая солнечных зайчиков, горел на солнце. И никакие черные очки не спасали, глаза слезились – то ли от вспышек, то ли от умиления; скорее, ото всего сразу.

Позавтракав и полюбовавшись Казбеком с террасы отеля, мы расплатились и отправились наверх, к Гергетскому монастырю. Опять-таки:

Твой монастырь за облаками,
Как в небе реющий ковчег,
Парит, чуть видный над горами.

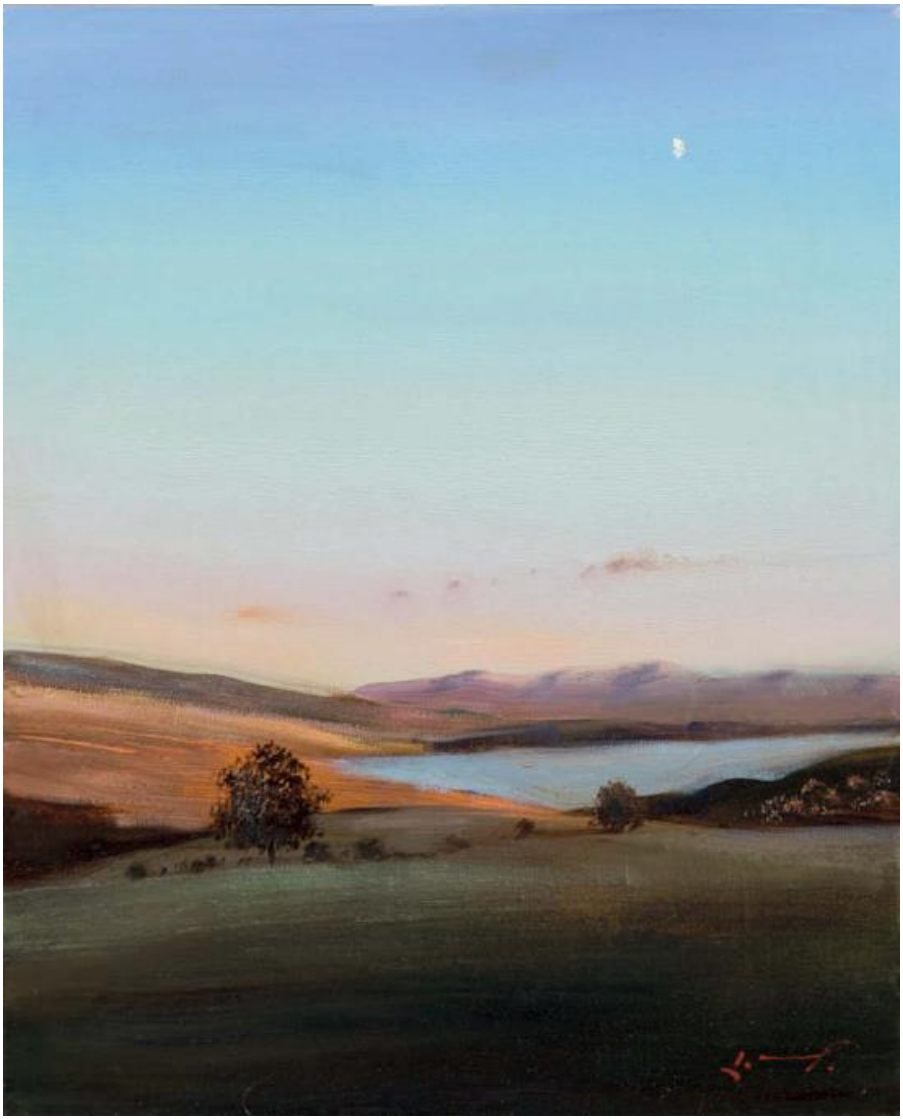
Это Пушкин про него, про Гергети. Про монастырь, к которому мы вознамерились подняться на Димином драндулете с лысой резиной.

И ведь поднялись! Плутая, путая дороги, скользя по льду, но поднялись и увидели невероятной красоты Казбек, и строгий храм Троицы, и Степанцминду, лежащую в километре внизу, и

даже отель наш, кажущийся сверху деревянным сараем, притулившимся к склону.

Спустились, зная дорогу, мы намного быстрее. И намного быстрее преодолели перевал, и проехали зону снегов, и Гудаури, и еще засветло оказались на берегу водохранилища, в советские времена затопившего десятки деревень, в Ананури, в храме Успения Богородицы, фрески которого Дато Гагошидзе реставрировал в восьмидесятых. Без солнца, которое скрылось за пиками, начало стремительно холодать. Мы кутались, застегивали куртки, мерзли, но никак не могли оторваться от фресок – наивных, радостных и одновременно – грустных.

Наконец решившая закрыть ворота сторожиха шикнула на нас, и мы отправились дальше в сторону Тбилиси. И ровно через пять километров остановились в Булачаури, на станции водозабора. Дато вспомнил, что когда-то в Булачаури неплохо кормили.



Нам указали на вагончик, похожий на тот, в котором мы знакомились с мингрельской кухней, официантка принесла кувшин домашнего вина, бутылку водки, лимонад и изготовилась принимать заказ. Мы попросили шашлыков из телятины, почек и печень на вертеле, свежего хлеба с зеленью, сыра, и подавальщица, записав, сказала, что, кроме телячьих шашлыков, принесет нам еще и свиной: «Возьмите, попробуйте, и будете приезжать специально». Никто не спорил. Ей было виднее. А еще тетка порекомендовала взять местной форели. И опять мы не спорили, помня слова подходящего подо все грузинские случаи Тициана Табидзе:

Что было – то было,
Пирушка-забвенье.
Принесите из Арагвы
Форели!

И, поверьте, тем вечером мы даже не поужинали. Выдающихся шашлыков из свинины, печени с почками, съеденных на водозаборе, форели и, главное, впечатлений было достаточно; хватило бы на несколько дней. Да и лететь надо было следующим утром довольно рано. Неделя закончилась, никто не пострадал; Картли, Кахетия, Казбеги были хоть приблизительно, но изучены, Военно-Грузинская дорога изъезжена вдоль и поперек, хинкали попробованы в пяти местах, выпиты литры вина. И единственный вопрос, на который я не мог сам себе ответить, был таким: «А почему, собственно, я раньше не был в Грузии?», но на него ответа не было и быть не могло. Так случилось.

Рецепты

Во время приготовления блюд по рецептам Гоги и Ирины Тотибадзе ингредиенты отмерялись на не всегда трезвый глаз, с грузинской щедростью – горстями и пригоршнями, поэтому точного количества в граммах и миллилитрах авторы предоставить не смогли.

Хинкалиссими

Тесто:

Для него нужны только мука, соль и вода. Все это вымесить, многократно раскатать скалкой (хитрецы используют итальянскую машинку для пасты), сделать из теста колбаску и разрезать ее на порции. Каждую порцию расправить руками в круглую лепешку-заготовку.

Фарш:

Говядину и свинину (куски средней жирности) вместе с толченой зирой превратить с помощью мясорубки в фарш, добавить соль, черный перец, хорошо все смешать, добавляя теплую воду.

Воды добавлять столько, сколько фарш ее «выпьет», она должна напитать мясо, но не выходить наружу лужицами жидкости.

• В каждую заготовку ложкой положить начинку и сделать шестнадцать защипов.

В кипящую воду опускать хинкали вниз головой, закручивая по часовой стрелке.

• Варящиеся хинкали не помешивать шумовкой (так их можно повредить), но чтобы они не слиплись, периодически аккуратно, чтобы не обжечься, встряхивать кастрюлю.

Минут через пять после всплытия хинкали можно – предварительно попробовав – вынимать.

• Посыпать их черным перцем и немедленно подавать.

Есть, держа хинкалину за верхушку рукой, скачала надкусывая и выпивая бульон, лишь после этого принимаясь за начинку и оболочку.

Запивать вином или водкой, получать удовольствие.

Пьяная форель

• Очистить, не отрезая голов, но вытаскивая жабры, свежую речную форель.

Рыбу посолить, поперчить, в каждое брюшко запихнуть по веточке тархуна.

• Сложить подготовленную форель в широкую кастрюлю «колодцем» и залить ее белым вином; вино должно покрывать рыбу полностью. Оставшееся вино следует выпить.

Поставить кастрюлю на огонь и дождаться закипания. Варить рыбу в вине, под крышкой, 5–10 минут, после чего отключить огонь и оставить готовую форель остывать. Рыбьи соки и вино должны смешаться и, остыв, превратиться в желе.

Употреблять форель холодной, с желе и вином. Получать удовольствие!

Гранатовый теленок

• Натереть аджикой телячью ногу, зафаршировать ее чесноком и острым перцем (чеснок и перец запихивать в небольшие проколы, сделанные кончиком ножа).

На противне сложить мешок из нескольких слоев фольги, положить в него ногу, добавить тархун, гранатовый сок, разрезанные напополам головки чеснока. Плотно закрыть мешок.

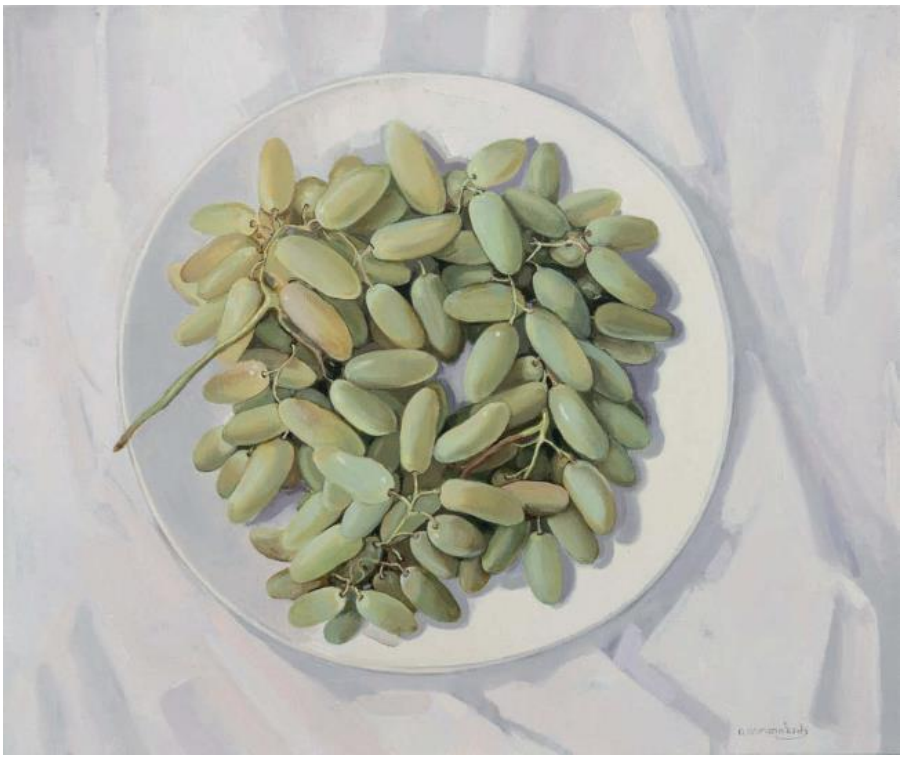
• Поставить противень в духовку на 3 часа. Чтобы время текло быстрее, следует употреблять вино. Кстати, если гранатового сока нет, его тоже можно заменить вином. Но вино лучше внутрь, а ногу – с соком, не перепутайте!

Вытащить противень из духовки, вскрыть, наслаждаясь ароматами, мешок, аккуратно, не проливая жидкость, выложить ногу на блюдо, порезать ее на куски, полить мясо образовавшимся при запекании соком.

Есть, запивая вином и получая удовольствие!

Остатки жидкости не выбрасывать! Наутро они застынут, и получится прекрасное желе.

Нога Тарамуша



• Баранью ногу натереть аджикой, положить ее в гусятницу (или, если гусятницы нет, в мешок из нескольких слоев фольги и на противень), добавить ткемали, тархун, кинзу, зеленый лук, мяту, вино или гранатовый сок, томить эту прелесть в духовке 4 часа.

Достать ногу из духовки, переложить на блюдо, вынуть из ноги кость (если баранина приготовлена правильно, кость вынимается легко), перемешать мясо с зеленью – как той, что осталась после запекания, так и со свеженарубленной.

Употреблять с вином и песнями, получать удовольствие.

Антипохмельный бульон

• Взять баранью лопатку, положить в большую кастрюлю, залить прохладной водой. Поставить кастрюлю на огонь, довести воду до кипения и снять накипь, добавить морковь, луковицу, корни кинзы и петрушки, варить час-полтора до готовности мяса.

Смешать чеснок и кинзу, истолочь с солью в однородную массу. Получится грузинское «песто», ложку которого надо будет добавить в миску с куском мяса и очень горячим бульоном.

Сделать большой глоток бульона и немедленно возродиться!

Величайшие хачапури Иры Тотибадзе

Сначала первый секрет:
количество теста и сыра должно быть одинаковым.

Секрет второй:
сулугуни надо мешать с молодым мягким сыром чхинтихвели («чхинти» – это и есть «мягкий»). Если чхинтихвели не нашли (что с вас взять?), замените его адыгейским.

• Сыры размять, соединить, добавить к ним яйцо и сливочное масло, соль, если недостаточно.

Мацони, муку и яйца перемешать, скатать из получившегося теста шар, шар разделить порционно, из каждой порции раскатать лепешку, положить на нее сыр, собрать сверху и защипнуть, как хинкали.

• Положить будущий хачапури верхушкой (местом защипа) на горячую сковороду с маслом (растопить сливочное и разбодяжить его постным), расправить и сделать легкий массаж.

Когда будущий хачапури поджарится снизу (на это уходит 3–4 минуты), накрыть сковороду большой крышкой или тарелкой, присыпанной мукой, перевернуть ее так, чтобы полуготовый хачапури оказался на крышке румяным боком вверх, вернуть сковороду на огонь, а на сковороду – хачапури, непрожаренным боком вниз. И жарить еще 3–4 минуты.

Самые вкусные хачапури – остывшие, на следующее утро. Их надо разогреть со сливочным маслом и подать с красной икрой и рюмкой ледяной водки. Съесть, запить и получить удовольствие!

Курица, склевавшая свою печень

Взять потрошеную курицу для жарки. Лучше две, еще лучше – четыре, двух все равно не хватит!

К курицам – кило сердец и грамм семьсот печени, куриных, ну и кружок сулугуни.

Начинка:

Сердца кинуть в кипящую воду, через 5–7 минут туда же отправить и печенки, еще на пару минут, потом слить воду. Потроха порезать на кусочки. Сулугуни тоже порезать, кубиками. И тархун нарубить, мелко. Очистить гранат, собрав чашку зерен. Все это смешать.

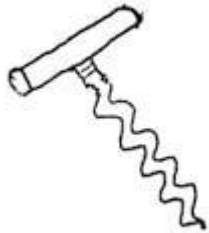
• Кур нашпиговать начинкой и зашить кулинарной нитью, посолить и поперчить, положить на противень и засунуть в духовку. Духовка должны быть весьма горячей, как будто это и не духовка вовсе, а грузинская печь-тоне, сложенная из огнеупорного кирпича и жарко натопленная, чтобы выпекать хлеб.

Кур, томящихся в печи, надо периодически поливать их же

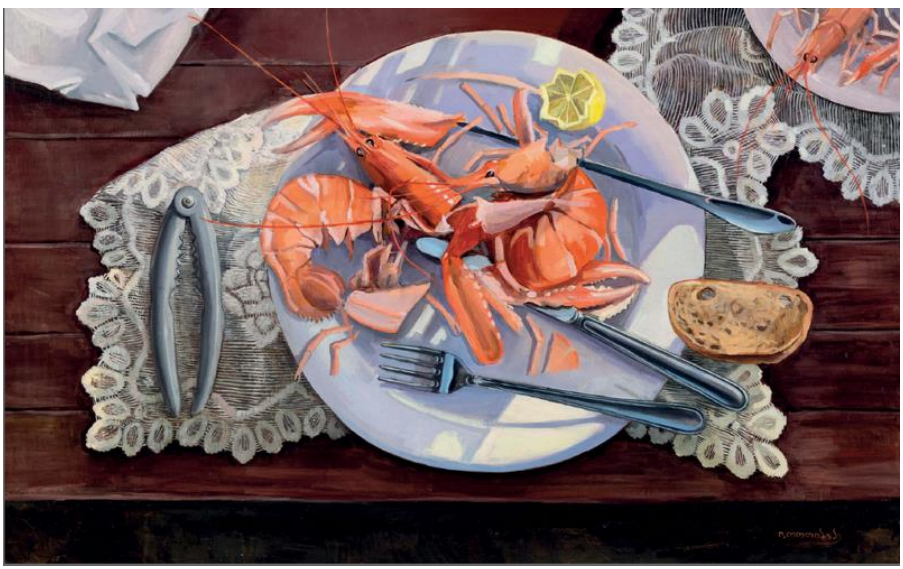
собственным жиром, вытапливающимся на противень, и гранатовым соком, который даст кислинку.

• Готовить кур надо в течение 40–45 минут, пока они не покроются корочкой и не приобретут приятный глазу золотистый цвет.

Кур достать, разрезать на куски, начинку вывалить на блюдо и обложить ее кусками курицы, посыпать зернами граната.



Немедленно подавать, падая в обморок от запаха и вида. Запивать вином. Петь.



Чихиртма

• Взять курицу для варки и поделить ее на 8 частей, отделяя жир. Мелко нарезать 5 луковиц. Поставить кастрюлю с толстым дном на огонь, растопить в ней куриный жир и обжарить на жире лук, до прозрачного его, лука, состояния.

Когда лук будет готов, сложить куски курицы в кастрюлю и тушить их 10–15 минут, потом залить тушеную курицу кипятком, добавить пучок кинзы с корнями (а вот соль – не добавлять!) и

варить до готовности, около часа (хотя тетушка Тотибадзе умудрялась варить курицу целый день, как варенье, на медленном огне).

• Процедить бульон (или не процеживать, зависит от любви к луку). Бульон должен остыть до температуры чая.

Взять 5 желтков. Или шесть. Взбить, добавить 2–3 ложки винного уксуса, сухую кинзу, соль. Перемешать.

• Поставить кастрюльку с бульоном на огонь, влить взбитые желтки и, помешивая, довести бульон до 80 градусов (но не кипятить!). Готово!

Употреблять, возрождаясь к жизни, с холодной водкой.

Метод харчо

Харчо – не блюдо, а метод приготовления, запомните!

• Варить говядину (мякоть с жиром, грудинку или лопатку), снимая пену, до полуготовности, после чего вынуть ее из бульона и порезать на куски.

3–4 луковицы нашинковать и пассеровать на сливочном масле до прозрачности.

• Положить говядину в лук, добавить еще масла и обжаривать

на медленном огне, помешивая, 15–20 минут.

Вернуть говядину в бульон (вместе с луком), добавить туда же горсть предварительно отваренного риса, пять лишенных кожи и порезанных на кусочки помидоров, полкило (на каждый килограмм мяса) грецких орехов, прокрученных в мясорубке, по ложке хмели-сунели и уцхо-сунели (или просто пару ложек харчо-сунели, смеси специй для харчо), сухую кинзу, свежую кинзу (толченную с чесноком и солью), для кислоты – тхлапи (высушенный и раскатанный в листы сливовый сок) или концентрированную томатную пасту.

• Довести до кипения и варить до полной готовности.

Наслаждаться.

Завтрашний вчерашний шашлык

• Взять свиную шейку, порезать на куски размером со спичечный коробок, посолить, нанизать на шампур. Мясо не мариновать!

Найти виноградную лозу, разжечь огонь и, дождавшись, пока дрова прогорят, жарить мясо на шампурах в 10 сантиметрах от углей, заливая возникающий от капающего жира огонь вином.

• Запахи от жира и вина должны смешаться в один

упоительный аромат.

Готовое мясо снять с шампуров, посыпать нарезанным луком и полить гранатовым соком.

• Так как шашлык подается в конце застолья, его никто не ест, и почти весь он остается нетронутым, поэтому на следующий день застывшее мясо засыпается луком, заливается вином и тушится на медленном огне несколько часов.

Задача – все это великолепие превратить в нежность, практически в детское питание.

Употреблять, причмокивая и запивая вином. Получать удовольствие!

Плебейская фасоль

Фасоль в Грузии – еда бедных, князья (то есть ровно половина населения страны) этой радости всегда были лишены, несчастные!

• Замочить красную фасоль на ночь, утром промыть, положить в кастрюлю, снова залить водой, варить четверть часа, слить, еще раз залить водой и варить так долго, как хватит терпения, лишь бы вода не выкипала (если ее становится мало, доливать!). Готовую фасоль можно легко растереть пальцами.

Пока фасоль варится, мелко нарезать лук (5 луковиц на кило фасоли) и обжарить его на масле (растительном – для себя, сливочном – для дорогих гостей). Нарубить пучок кинзы и истолочь пару зубчиков чеснока.

• Оставшуюся воду из готовой фасоли слить, а бобы прямо в кастрюле толочь до того состояния, пока каждая вторая фасолина не будет размята в кашу.

Добавить в фасоль лук, кинзу, чеснок, молотый кориандр и пару ложек винного уксуса, все перемешать и немедленно

употребить с вином и радостью.

Получить удовольствие.

Пхали

Совет:

Если вместо шпината вы взяли свекольную ботву, то кроме орехов и всего прочего добавьте к ней вареную свеклу.

• Шпинат (или, к примеру, ботву молодой свеклы) бланшировать, после чего порезать и отжать жидкость, но не всю, не досуха.

Перемешать с орехами и кинзой (на 2 кг мороженого шпината надо взять полкило грецких орехов, дважды прокрученных через мясорубку вместе с кинзой), добавить сухую кинзу и хмели-сунели, чеснок и хороший винный уксус, лучше кахетинский.

• Из полученной массы скатать шарики, подавать их к вину.

Есть, пить, наслаждаться!